36431/A

13.9.2850

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22019935

Par Mercier

LA

# CUISINIÈRE BOURGEOISE,

SUIVIE

# DE L'OFFICE,

A L'USAGE de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons;

*CONTENANT la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes.*

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, de différentes recettes pour les liqueurs.

---

A PARIS,

Chez BATILLIOT fils, Libraire, rue du Foin St.-Jacques,

AN IX DE LA RÉPUBIQUE.

2350

# PRÉFACE.

Le livre qu'on donne au Public n'est pas la production d'un parfait grammairien, mais il a bien de quoi se passer de l'être, puisqu'il est l'ouvrage d'un excellent cuisinier. Si quelque auteur a droit de négliger les assaisonnemens qui plaisent à l'esprit, c'est celui qui en fournit pour flatter le corps. L'esprit lui-même dispense un pareil auteur d'être éloquent, pour mieux dire, il trouve qu'il l'est assez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il est naturellement porté à trouver bon tout ce qui est pour celui-ci, et jamais il ne consulte moins ses lumières, que lorsqu'il s'agit de s'accommoder à ses goûts. Selon les règles de la nature, au moins, selon les additions que nous y avons faites, en raffinant sur nos appétits naturels, ce livre doit avoir plus de lecteurs que tout autre. Son auteur, pour se rendre utile aux diverses fortunes, après avoir donné des préceptes dont la pratique ne peut guère avoir lieu que dans les grandes cuisines, en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une fortune médiocre. Il leur fournit une cuisinière qui, sans rien coûter, leur servira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourrissent, et qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune, et la nature des alimens auxquels elles les oblige de se borner. Les cuisinières qu'il instruit, trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets, et pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier, elles pourront et comprendre et pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant

de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens rafinés, et d'industrieux déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les cuisinières, que l'opulence dans leurs maîtres. Par ces apprêts ainsi modifiés, l'œil, (car l'auteur l'avoue) sera moins satisfait, et le goût moins chatouillé ; mais en échange, la santé et la bourse, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux sens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la cuisine, il en a ajouté d'autres pour l'office, qu'il a débarrassées avec le même soin de tout ce qui excède la portée ordinaire des ménages, et la capacité des cuisinières. En donnant des règles pour relever le goût des alimens par les moyennes ressources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui sont bons par nature ; et ce n'est pas, selon notre avis, ce que sa doctrine a de moins solide. Enfin, pour ne rien laisser de ce qui peut mettre les bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien couper, ou, s'il faut employer son expression, pour bien disséquer les viandes.

Cette nouvelle édition doit donc avoir l'avantage de plaire généralement.

L A

# CUISINIERE BOURGEOISE,

*Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons.*

## CHAPITRE PREMIER.

*Intruction sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.*

Je suivrai l'ordre des saisons, et commencerai par le printems, qui comprend mars, avril, mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison. Le bon mouton jusqu'au mois de juin est celui de Rheims et de Beauvais; le veau de lait, pris sous la mère; l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims et Romains, les pigeons de volière, les canetons et les oisons.

En gibier, les levraux et les laperaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'alose de Loire et de Seine, la dernière supérieure à la première; la truite de Normandie, le saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbotte, et l'écrevisse: pour le reste du poisson d'eau douce,

la breme, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; la pêche n'est pas bonne en avril et mai, paree qu'elle fraie; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'esturgeon et le maquereau : le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les produetions que la terre nous fournit, qui sont les artiehaux; les violets sont les meilleurs : les asperges vertes, les mousserons et les morilles, les petits pois, les eardes de poirée, les chervis, les salsifis et seorsonères.

*En herbes potagères.*

Nous avons les épinards nouveaux, les laitues, les petites raves, l'oseille, la bonne dame, le cerfeuil.

*En fruits.*

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises, les cerises précoces et les groseilles.

## DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet et août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, et qu'elle nous a préparées par le printems.

La viande de boucherie comme au printems.

*En volaille.*

Toutes sortes de bons poulets, les dindons eommuns et engraissés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, le caneton de Rouen; pour entrées, les oisons et canetons, les pigeons de toutes espèces.

*En venaison.*

Le chevreuil et le chevrillart, le sanglier, le marcassin et le faon.

*En gibier à poil.*

Les levreaux et lapereaux.

*En menu gibier.*

La caille et cailleteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau, le halbran; *sur la fin de l'été*, la grive de vigne, le becfigue et tous les oiseaux gras.

*En poisson.*

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

*En poisson de rivière.*

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer et de rivière.

*En légumes.*

Des petits pois, des haricots verts, des féves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

*En herbes potagères.*

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier; de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, baume, ciboulette, perce-pierre.

*En fruits.*

Pêches, prunes de toutes espèces, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles, mûres, melons, poires de blanquette.

## DE L'AUTOMNE.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre et novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut desirer pour les délices de la table, par la réeolte des vins et des fruits à pepins de toutes espèces, par la bonté de la volaille et la variété de toutes sortes de gibier et venaison, poisson d'eau douce et de mer.

*En viande de boucherie.*

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabourg, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe et d'Avranches : le veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis, et de lait aux environs de Paris, le porc frais; en volailles, nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Blanzac; les pigeons de toutes espèces; les poules et les coq-vierges de Caux; nous avons encore les poulardes et dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berry; les oies grasses, oisons et canards d'Alençon, Maine et Anjou.

*En gros gibier et venaison.*

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, et le marcassin plus excellent, le faon, les levreaux, les lapereaux.

*En petit gibier.*

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gelinottes des bois, les alouettes ou moviettes; les huppées sont les meilleures.

Les pluviers dorés, excellens quand il gèle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de rivière, les canards, les rouges très-excellens, les judelles, les sarcelles.

*En poissons d'eau douce.*

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lotes, les carpes, les plies, les barbillons, les meugniers.

*En poissons de mer.*

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot et turbotin, les soles, les gros et petits carlets,

les vives, les truites de mer et saumonnées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

*En légumes et herbages.*

Les artichaux d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs espèces, poireau, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche et chicorée sauvage, laitue romaine, toutes sortes de petites herbes.

*En fruits.*

Raisins de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et pulcholines, noix et noisettes, marrons et châtaignes, et toutes sortes de fruits secs et confits pendant l'été.

## DE L'HIVER.

Les mois de décembre, janvier et février, qui composent l'hiver, ont entièrement rapport à l'automne, par les provisions et l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie : comme pain, vin, légumes, volaille, gibier et poissons; le tout est de même : ces deux dernières saisons, qui sont le temps de la bonne chère, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'hiver presque tout ce que nous avons dans l'automne.

*Pour ceux qui voudront servir une bonne table bourgeoise ; elle servira aussi pour régler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions et les dépenses que vous voudrez faire.*

## TABLE

*De douze couverts à dîner.*

### PREMIER SERVICE.

2 Potages.
1 Pièce de bœuf pour le milieu.
2 Hors-d'œuvres
1 Potage aux herbes.
1 Potage au riz.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

### SECOND SERVICE.

*Laissez la pièce de bœuf au milieu, et mettez à la place des deux potages et des deux hors-d'œuvres.*

4 Entrées.
1 De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de mouton au basilic.
1 De canards en hochepot.
1 D'une poularde à la bourgeoise.

### TROISIEME SERVICE.

2 Plats de rôts.
2 Entremets.
2 Salades.
1 D'un levreau.

1 De 5 petits pigeons de volière.
1 En entremets pour le milieu d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux-fleurs.

QUATRIEME SERVICE.

*pour le milieu, une jatte de fruits crud.*

1 Compote de pommes à la portugaise.
1 Compote de poires.
1 Assiette de gaufres.
1 Assiette de marons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

---

## TABLE

*De dix couverts à souper.*

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos
1 Pièce de viande de boucherie à la broche, pour relever le potage.
2 *Entrées.*
2 *Hors-d'œuvres.*
1 Entrée d'une tourte de godiveau.
1 D'une poularde entre deux plats.
1 Hors-d'œuvre d'un lapin à purée de lentilles.
1 Hors d'œuvre de trois langues de mouton en papillotte.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de rôts.*
3 *Plats d'entrées.*
1 De deux lapereaux.
1 De deux poulets à la reine.
1 Entremets de petits gâteaux.
1 De petits pois.
1 De crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

7 *Assiettes de fruits.*

1 Jatte de gaufres pour le milieu.
1 Assiette de fraises.
1 De compotes de cerises.
1 De crême fouettée.
1 Assiette de confitures différentes.

---

## TABLE

*De quatorze couverts, et qui peut servir pour vingt à dîner.*

PREMIER SEVICE.

*pour le milieu un surtout qui reste pour tout le service.*

*Aux deux bouts, deux potages.*

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 *Entrées pour les 4 coins du surtout.*

1 D'une tourte de pigeons.
Deux poulets à la reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1 D'une queue de bœuf en hochepot.

6 *Hors-d'œuvres pour les deux flancs et les 4 coins de la table.*

1 De côtelettes de mouton sur le gril.
1 De palais de bœuf en menus droits.
1 De boudin de lapin.
1 De choux-fleurs en pain.

2 *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.*

SECOND SERVICE.

2 *Relevés pour les deux potages.*

1 De la pièce de bœuf.
1 De longe de veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts et entremets à la fois.

*4 Plats de rôts aux quatre coins du surtout.*

1 D'une poularde.
1 De trois perdraux.
1 De dix-huit moviettes.
1 D'un eaneton de Rouen.

*2 Salades pour les flancs.*

*2 Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

*4 Petits entremets pour les quatre coins.*

1 De beignets à la crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffles au court-bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseilles.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

*Pour les deux bouts du surtout.*

2 Grandes jattes de fruits cruds.

*Pour les deux flancs.*

2 Jattes de gaufres.

*Pour les quatre coins du surtout.*

4 Compotes de fruits différens.

*Pour les quatre coins de la table.*

4 Assiettes de confitures différentes.

## CHAPITRE II.

*Abrégé général pour toutes sortes de potages.*

PRENEZ la viande la plus saine et la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente est la

tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, et le giste à la noix; les pièces les plus propres à servir sur la table, sont la culotte et la poitrine de bœuf; ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes, bien épluchées, ratissées et lavées, comme céléri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

*Potages aux choux.*

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre choux et petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec ce même bouillon et des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement par-dessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets, se font de même; le céléri veut être blanchi plus long-tems.

*Coulis de lentilles.*

Prenez un demi-litron de lentilles, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher et les laver; faites-les cuire avec de bon bouillon; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, et assaisonnez votre coulis de bon goût; les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

*Si voulez faire un potage de croûtes.*

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égoutez ensuite la graisse qui reste dans le plat, et servez dessus le coulis de lentilles.

*Les potages de croûtes à la purée verte se font de même.*

La seule différence, quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil et queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilez et passez avec la purée pour la rendre verte.

*Potages aux petits oignons blancs.*

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la première peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite; quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir votre potage; pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ses filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

*Potages de concombres.*

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon et jus de veau pour le colorer; quand ils seront cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon, et celui de la marmite à mitonnage; assaisonnez le potage d'un bon sel, et servez garni de concombres.

*Potage au riz.*

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarte-

ron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains : faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon et jus de veau ; quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais, ni trop liquide.

*Potage aux herbes.*

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées et bien lavées, avec un panais et une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céléri coupés en filets ; faites cuire le tout avec bon bouillon, un peu de jus de veau : quand elles sont cuites, et d'un bon sel, faites mitonner le potage, et servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voulez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canards, jarrets de veau, etc. la façon de les faire cuire est égale : il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant, et ne les mettre cuire dans la marmitte à votre potage, que le tems qu'il faut pour la cuisson, parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite, n'est point estimée ; pour la faire manger à son point de cuisson, il faut la tâter ; quand elle fléchit un peu sous les doigts, elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un bon bouillon et gros sel par-dessus, suivant la volonté du maître ; ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant et plus léger quand il est fait avec soin ; peu d'oignons, et attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

*Potage printanier en maigre.*

Mettez dans une marmite un litron de pois

nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout ensemble, et le passez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et de celui qui vous reste, vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu et les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

*Potage au riz et coulis de lentilles en maigre.*

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céléri, poireau, le tout à proportion de la force, et un demi-litron de pois; vous mettrez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec ce bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de riz après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, et de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles, vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

*Potages au lait d'amandes.*

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau; quand elle est prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égoutez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuillère à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron, faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure sur un fourneau, vous vous servirez après

de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourrant plusieurs fois avec une cuillère de bois; vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, et mettez dessus du pain tranché et séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, et vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, et très-peu de sel.

*Potage à l'eau pour collation.*

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céléri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets, faites un paquet avec de l'oscille, poirée, cerfeuil, que vous ficelez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc. Faites bouillir tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures, passez ensuite ce bouillon dans un tamis, et mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite; si vous voulez, vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

*Potage à la vierge.*

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon, environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de

ain, et passez le tout dans une étamine, en y outant un demi-setier de crême, ou un poisson e lait ; après l'avoir assaisonné de bon goût, ous le tiendrez chaud au bain-marie, faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes ien chapellées, et peu de bouillon : quand vous crez prêt à servir, vous mettrez votre coulis bien haud dans le potage, sans le faire bouillir, parce u'il tourneroit.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même açon que le précédent, à cette différence que ous faites cuire l'issue de l'agneau à part avec u bouillon : quand il est cuit, vous garnissez le ord du plat à potage de l'issue, et la tête dans e milieu ; ceux qui n'auront point de blanc de olaille cuite à la broche pour mettre dans le oulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

*Potage à la citrouille.*

Suivant la grandeur de potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait ; vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau et tout ce qui tient après le pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, et la mettez dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, et qu'il ne reste plus d'eau ; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, et un peu de sel ; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, et y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos : versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas ; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

*Potage au lait.*

Prenez une pinte de lait et la faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez ; tranchez du pain, et l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, et le tenez chaud sur de la cendre chaude, sans qu'elle bouille ; couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec ; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, et lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, et si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre ; faites-le bouillir et réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis et le finissez comme le précédent.

*Potages maigres de plusieurs façons.*

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céléri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement et le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraiche, et le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau et du sel, pendant qu'il cuit ; vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule, vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre po-

tage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut, vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et colorés, vous y mettrez de l'eau et la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût et d'une belle couleur, comme s'il y avait du jus; passez-le dans un tamis et le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit, et le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole, prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits filets de mie de pain, que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets, mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage et servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

*Potages maigres aux oignons.*

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre, si vous en avez, mettez-y du sel et du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, et ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus, passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, vous faites bouillir du lait et le mettez

avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le, et le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

*Potages de marrons en gras et en maigre.*

Pour faire un potage de marrons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céléri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, et faites bouillir pendant une heure, passez votre bouillon au tamis, assaisonnez-le de sel. Prenez un cent de marrons, ou un cent et demi de grosses châtaignes, ôtez-en la première peau, et le mettez sur le feu dans une poele percée en le remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau : quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, et les autres vous les écraserez, et les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillerez avec le bouillon de leur cuisson; faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, et en servant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras, que vous employez à la place du maigre.

*Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre.*

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asper-

ges de moyenne grosseur, ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et les retirez à l'eau fraîche, faites-les égouter et les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois : le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

*Potages au fromage en gras et en maigre.*

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, pag. 14. Ayez attention que pour ce potage ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyère; rapez-en la moitié, et l'autre vous la couperez en tranches minces; mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettrez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé; remettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, et ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettrez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais : en gras vous le faites de la même façon, en vous

servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

---

*De la dissection des viandes.*

L'ADRESSE de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne saurait servir les bons morceaux, si on ne les connaît pas, et que bien des gens trouvent la viande dure faute de la savoir couper dans son fil; la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers.

La poitrine se coupe près du tendon, et en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent; vous coupez le filet mince et en travers pour le servir; la viande qui est de l'autre côté de l'os, et au-dessus du filet, se coupe de même, et peut passer, dans un besoin, pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche et le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers et par tranches; du côté du gros bout où se trouvent les morceaux les plus délicats,

Le

Le trumeau, qui est une chaire pleine de cartilages et courte, doit être bien cuit et se sert à la cuillère.

*De la connoissance du bon bœuf.*

Le bœuf est bon toute l'année ; les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie et d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras et bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printems et l'automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs, et l'exposition des vents où vous mettez la viande ; il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

*De la dissection du mouton.*

Du rôt de biffe et gigot de mouton : ils se servent tous les deux de même, vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet, le morceau le plus délicat que vous coupez en travers et en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure ; le côté de la queue sur la croupe, se coupe par aiguillettes, et se sert pour un morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus et dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendons.

Le chevreau et l'agneau se dissèquent de la même façon.

*De la connoissance du bon mouton.*

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune et de bon acabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison ; dans le printems nous avons

les gros moutons Flamands, les moutons de Rheims et de Beauvais; l'été, les plus excellens sont les moutons de pâture; l'automne et l'hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

*De la dissection du veau.*

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir ; ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment ; dessous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le easi se coupe par petits morceaux avec ses petits os; il se coupe facilement en appuyant le coutcau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine : après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour séparer les côtes d'avec les tendons; c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendon où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint; ou en filet, comme la longe.

L'épaule : en dessous de l'épaule, sur la gauche, se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la

langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os, où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil et daim se servent et se coupent comme le veau.

*De la connoissance du veau.*

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen et de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur, et n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc et gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand il ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, et comme l'on tue sur-le-champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

*De la dissection du cochon.*

La hure qui se sert pour entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers : toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

*De la dissection du marcassin et du cochon de lait.*

La dissection se fait de même ; après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche,

la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante ; les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

*De la dissection de la volaille et gibier.*

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse ; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, et après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cède aisément si vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix et bécasses ; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac et les cuisses ; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière et le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez

pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la careasse.

Des laperaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets de dedans sont excellens : le reste se coupent à la volonté.

Les levrauts se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

## CHAPITRE III.

### *Du bœuf.*

En expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appelons basse boucherie : cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple ; l'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les bourgeois et gens qui tiennent bonne table : la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : *dans la cuisse nous avons* la culotte, la pièce ronde, le giste à la noix, le cimier, la moelle ; *après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entrecôtes, la poitrines, les tendons de poitrine, les pallerons et le gros bout.

### *De la langue du bœuf.*

Elle se met cuire à la graisse, qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thim, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu ; quand elle est cuite, ôtez la peau, et la piquez de petit lard, faites-là cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle de mou-

ton, en y ajoutant un filet de vinaigre ; vous trouverez la sauce au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton, quand elle est cuite à la braise comme ci-devant ; ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir : faites-la bouillir doucement dans une sauce, comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

*Langue de bœuf en paupiette.*

Otez le cornet à une langue de bœuf, et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmitte à la pièce de bœuf, jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon ; ôtez-en la peau et la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche ; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la première à l'article des sauces.

*Langue de bœuf en gratin.*

Prenez une langue de bœuf et la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir ; coupez-la en tranche, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, capres et un anchois ; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf

de beurre, et une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, et le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

*Langue de bœuf à la persillade.*

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; ensuite vous la lardez avec de gros lard, et la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf; quand elle est cuite vous ôtez la peau et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer; servez-la avec du bouillon, sel gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, et persil haché.

*Langue de bœuf en bresolles, et autres façons.*

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau, ôtez ensuite la peau et la coupez en filets minces, que vous arrangez dans une casserole avec du persil, ciboule, champignon, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, et mettez un peu de coulis, et en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombres et diverses autres légumes, et plusieurs sauces différentes; comme ravigote, petite sauce: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées et séchées.

*Cervelle de bœuf de plusieurs façons.*

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni ; quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, et la servez avec un petite sauce appétisante, que vous trouverez au chapitre XV, ou avec un ragoût de petits oignons et de racines.

Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic ; faites-la frire après l'avoir égoutée et farinée, servez-la garnie de persil frit.

*Palais de bœuf en menus droits, et autres façons.*

Il faut d'abord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux et le coupez par filets ; passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût, quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite ; mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; trempez-les bien dans la marinade, et les panez avec de la mie de pain, faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce.

*Palais de bœuf mariné.*

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur et largeur du doigt ; faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre muni de farine, une feuille de laurier, trois clous de

girofle, faites tiédir la marinade et mettez dedans le palais de bœuf pendant deux ou trois heures; retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les et les farinez, faites-les frire et servez avec du persil frit.

*Allumettes de palais de bœuf.*

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, et les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égouter et les trempez dans une pâte faite de cette façon: mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bierre, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, et les faites faire de belle couleur; servez-le plus chaud que vous pourrez.

*Croquettes de palais de bœuf.*

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les et les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égouter et refroidir, mettez dessus chaque morceau, de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile et un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuillière, sans être trop claire; faites les frire, servez garni de persil frit.

*Gras-double à la bourgeoise.*

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'a-

voir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; un peu de graisse du derriere du pot, ou du beure frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, et le faites griller : servez avec une sauce au vinaigre.

*Gras-double à la sauce Robert.*

Coupez de l'oignon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beure; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau et coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, laissez bouillir une demi-heure : en servant mettez-y un peu de moutarde.

*Terrine à la paysanne.*

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau : faites cuire sur de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place du petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, et vous en servez de même.

*Rognon de bœuf à la bourgeoise.*

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beure, sel, poivre, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché : quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un

peu de coulis, et ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

*Usage de la graisse de bœuf.*

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, et à nourrir des braises et cuire les cardons d'Espagne.

*Queue de bœuf en hochepot, et autres façons.*

Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir et cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi et coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge et l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table: dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue: prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, et servez dessus la viande et légumes: vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 29.

*Queue de bœuf en matelotte.*

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, et la faite blanchir dans l'eau bouillante; retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans

aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillère de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau ; mettez-y un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre, faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue et les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, et au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupés, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre ; étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

*Queue de bœuf à la Sainte-Menehoult.*

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf ; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faite mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites tenir la marinade après la queue, en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

*Culotte de bœuf de plusieurs façons.*

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf ; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu ;

elle se sert au naturel sortant de la marmite ; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de bon goût ; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés : voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées et les moins pratiquées, sont celles qui suivent.

*Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.*

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, harde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre ; quand elle est cuite à moitié, vous y mettrez environ trente oignons d'Hollande, ou à défaut vous prenez de gros oignons rouges ; quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, et les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur ; *en la faisant cuire de cette façon, à la braise,* vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

*Culotte de bœuf à la cardinale.*

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices et du sel fin, lardez-en par-tout la pièce de bœuf sans toucher au-dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, et en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de genièvre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym et basilic, une livre de sel ; couvrez la terrine et y laissez la viande pendant huit jours, lorsqu'elle a pris sel, lavez-la

avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc et la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carotes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule; quand elle est cuite, vous l'ôtez du feu et la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

*Culotte de bœuf à l'Anglaise.*

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos; prenez ce que vous voulez et le ficelez; mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carotes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu et court bouillon, à moitié de la cuisson vous y mettrez de petits choux préparés de cette façon : prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, et le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, et le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une, et mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les et les mettez cuire avec le bœuf; la cuisson faite, égoutez le tout et l'essuyez de sa graisse, dressez le

bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié, et les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, et y mettez un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la viande et sur les choux.

*Culotte de bœuf au four.*

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-la si vous voulez, et la lardez avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, et la servirez avec sa sauce bien dégraissée : vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et froid, à la broche, piquées de gros lard et fines herbes.

*Usage de la tranche de bœuf.*

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard, manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu dans son jus : vous pouvez y ajouter plein une cuillère à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit : servez-le froid : l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

*Saucisson de tranches de bœuf.*

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, et épais des deux doigts, coupez-le en deux en le laissant dans sa même largeur, battez-le pour l'applatir encore, ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez-vous de ces rognures

pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; liez cette farce de quatre jaunes d'œufs, et la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson, ficelez-les et les faites cuire dans une casserole proportionnée à la grandeur, avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon, poivre de deux clous de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis et la dégraissez, faites-la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec de tel ragoût de légume que vous jugez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste, et les servez sur une serviette.

*Usage de la pièce ronde.*

Elle peut servir au même usage que la tranche.

*Usage du giste à la noix.*

Il sert au même usage que la tranche de bœuf; voyez ci-devant tranche de bœuf.

*Usage de la moëlle de bœuf.*

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés des tourtes et crêmes à la moelle, à nourrir des cardons et autres légumes.

*Aloyaux de plusieurs façons.*

On le met communément quand il est tendre, cuire à la broche, et se sert dans son jus, ou si vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec des capres, anchois champignons, une pointe d'ail,

le tout haché et passé avec un peu de beurre, et mouillé avec de bon coulis ; quand vous avez dégraissé la sauce et assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes ; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

*Usage du trumeau et des charbonnées.*

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine et panée, avec de la mie de pain ; pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 29 ; et servez dessus différens ragoûts, de légumes, comme vous le jugerez à propos ; elles servent aussi à faire du bouillon. Le *trumeau* n'est bon qu'a faire du bouillon pour les personnes en santé.

*Charbonnée de bœuf en papillote.*

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement et la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel et du poivre ; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous, aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

*Usage de la poitrine de bœuf.*

La poitrine et le tendon de poitrine sont les pièces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table : elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

*Bœuf en miroton.*

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la veille, il sera aussi bon, coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et les assaisonnez par dessus comme vous avez fait par dessous; couvrez votre plat ; et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, et servez à courte sauce.

*Tendons de bœuf à l'allemande.*

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic ; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux, bien pressé et ficelé, avec quatre gros oignons entiers, et lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel et gros poivre ; achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce ; mettez égoûter la viande et les légumes ; essuyez-les de leur graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux et les oignons autour, les saucisses par-

dessus, passez la sauce au tamis et la dégraissez. Servez sur le ragoût.

*Bœuf au four.*

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupez en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs : melez bien le tout ensemble ; foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard ; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures ; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce : pour entremets, laissez-le refroidir dans sa cuisson.

*Hachis de bœuf.*

Hachez très-fin trois ou quatre oignons et les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée ; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, et qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon ; en servant, mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

# CHAPITRE IV.

## *Du mouton.*

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont:

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout saigneux.
Les rôts de biff.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appelés animelles.
La queue.

### *Rôt de biff de mouton de plusieurs façons.*

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour pièce de milieu. *Il se met aussi à la Sainte-Menehoult*; pour lors vous le faite cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf p. 29.; quand il est cuit vous le pannez, et lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une bonne sauce: vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, et le glacer de même.

*On le sert encore cuit* à la braise, et déguisé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

### *Gigot de mouton à la Périgord.*

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt de biff, se prépare aussi de la même façon, et se diversifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, lardez par-tout votre gigot de vos truffes et lard, enveloppez-le pendant

eux jours dans du papier, de façon qu'il ne renne point l'air, faites-le cuire à petit feu dans ne casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard ; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis, et servez.

*Gigot de mouton aux légumes glacés.*

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche ; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure ; retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou et céleri ; mettez tous ces légumes cuire avec le gigot ; quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après, avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour ; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le et le passez au tamis, faites-le réduire en deux cuillerées ; c'est ce qui fait votre glace : mettez-la légèrement sur le gigot et les légumes pour les glacer également ; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

*Gigot de mouton à la persillade.*

Prenez un gigot mortifié que vous parez et ficelez ; faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel ; mettez-y un bouquet garni ; quand le gigot est cuit, retirez-le, et faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace, remettez ensuite le gigot dans la

même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste : vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le et le hachez très-fin ; mettez le persil dans votre sauce, et l'assaisonnez de bon goût ; servez-la dessous le gigot.

*Gigot de mouton à la poële.*

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot ; lardez-les tous avec du lard assaisonnez de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché ; sel, poivre ; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons ; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole ; et faites cuire à très-petit feu dans son jus ; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce ; si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, et servirez à courte sauce.

*Gigot de mouton à la Gênoise.*

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du eélerì à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, et quelques filets d'anchois ; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point ; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant ; faites cuire votre gigot à la

broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce ou vous mettrez un peu d'échalotte.

*Gigot de mouton à l'eau.*

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair, si vous voulez, avec du lard et quelques filets d'anchois ; si vous le laissez sans la cuisson ; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau et autant de bouillon ; faites bouillir et écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois échalottes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte et un panais ; quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis et le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'a ce qu'il soit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par-dessus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste ; si vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon ; vous le servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

*Gigot à l'Anglaise.*

Coupez-en un peu le manche et la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, mettez-le égouter et l'essuyez de la graisse avec un linge, servez-le avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un verre de bouillon, et presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil,

ciboule, une échalote, un jeaune d'œuf dur, le tout haché trés-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

*Gigot aux choux-fleurs.*

Faites-le euire de la même façon que le précédent, après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, et les mettez après dans une autre eau bouillante, pour les faire euire avee un morceau de beurre et de sel; lorsqu'ils sont euits et bien égoutés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par dessus une bonne sauee faite avee un eoulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu; en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

*Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.*

Vous faites euire le gigot et les choux-fleurs de la même façon que ei-dessus, à eette différence qu'il faut moins de sel; le tout étant euit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauee de la même que ei-dessus, eouvrez la sauee avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avee le restant de la même sauce, et sur la sauee mettez y du parmesan; mettez votre plat sur un fourneau doux, eouvrez-le avec un eouverele de tourtière et du dessus jusqu'a ee qu'il soit d'une belle eouleur dorée et courte sauee. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, et égoutez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauee.

*Gigot aux cornichons.*

Mettez euire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur, avec un peu de bouillon et de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carotes.

rottes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sauce au tamis et la dégraissez, faites-la réduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, et servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux, suivant leur grosseur, ratissez-les un peu et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, et les mettez dans une sauce liée.

*Gigot à la régence.*

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées; faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la royale que vous trouverez à la page 39; vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

*Gigot à la royale.*

Faites cuir un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, et servirez dessus un ragoût mêlé de riz de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiède un riz de veau, et le faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche et le coupez en gros dés; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus et moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez, et y mettez vos petits œufs que vous avez faits blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus; après qu'ils auront bouilli

un demi-quart-d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sous le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine et de jus; pour les petits œufs, comme l'on a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les, et y ajoutez un jaune cru; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine; roulez-les en façon d'une petite saucisse, et les coupez en très-petits morceaux égaux; roulez chaque morceau dans les creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, et les mettez à mesure sur une assiette; vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez égouter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrées, et quand il est seul, on le sert pour entremets.

### *Gigot à la Mailly.*

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, et le tout coupé en dés, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre; maniez le tout ensemble, et le faites entrer par-tout dans le gigot; ensuite vous le ficelez et le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais; faites-le cuire à petit feu, bien étouffé; lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce et la passez

au tamis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

*Gigot à la Sultane.*

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de roucile de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre; faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier; lorsqu'il est cuit, vous le servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu; que la sauce soit réduite à moitié; passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, et une pincée de persil blanchi, haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, et servez sur le gigot.

*Gigot panaché.*

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon et du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic : faites cuire a petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez trois jaunes d'œufs durs, hachés, des capres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot; hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de

farine, faites lier la sauce sur le feu et servez sur le gigot.

*Du carré de mouton.*

Il se sert sur le gril, coupé en eôtelettes; vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, panez les eôtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril : pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si sèches : quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

*Carré de mouton en terrine à l'Anglaise, aux lentilles.*

Il faut le couper en eôtelettes, faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez cette purée de lentilles avec ces eôtelettes de mouton cuites et leurs assaisonnemens; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu : vous prenez après une terrine propre à servir sur table, et qui souffre le feu; vous mettez les eôtelettes dedans, avec la moitié du coulis et couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure : quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

*Carré de mouton au persil.*

Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branche et bien verd; faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud et l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems, jusqu'à ce que le carré soit cuit; mettez un peu de jus dans une casserole avec

quelques échalottes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer et servez dessous le carré.

*Carré de mouton à la Conti.*

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez-les en lardons et les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard et les anchois; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, et la servez sur le carré.

*Carré et gigot de mouton aux concombres.*

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau et les nerfs qui se trouvent sur le filet, et coupez les os qui sont au bas des côtes; piquez-le dessus du filet avec du lard fin; vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune, prenez deux ou trois concombres que vous pelez, videz et les coupez en dés, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre et un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, et les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuillère, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine, et les mouillez moitié jus et moitié

bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorerez davantage en les passant ; faites les cuire à petit feu, et les dégraissez quand elles sont cuites ; ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, et si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller ; votre ragoût étant fini, vous le servez dessous le carré de mouton ; si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces, et les faites mariner et cuire de la même façon que ci-dessus ; le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir ; vous faites la même chose avec les restes d'un carré et d'une épaule de mouton, et même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

### *Carré de mouton en crépine.*

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros ; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant souvent avec une cuillère, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, et les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, et du gros poivre ; lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, et les retirez sur un plat ; égoutez la graisse qui est dans la casserole, et mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après ; passez cette petite sauce dans un tamis pour les mettre avec les oignons et trois jaunes d'œufs ; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent : vous prenez de la crépine que vous avez mise dans l'eau ; pressez-la bien pour la

couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes; mettez sur chaque moreeau de crépine une côtelette avec l'oignon tout autour de la côtelette ; enveloppez le tout avee de la crépine et soudez-en tous les bords avee de l'œuf battu, et les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain; arrangez-les sur un plat qui aille au feu; arrosez tout le dessus avec une bonne graisse ou de l'huile d'olive; mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtière, jusqu'à qu'elles aient pris une belle couleur doréc, et vous les retirez sur un linge pour les égouter de leur graisse; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites-la bouillir et réduire à moitié; servez dessous les côtelettes.

*Côtelettes de mouton à la poële.*

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-les sur un petit feu, en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égouter de leur graisse; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole et y mettez, avec un verre de bouillon, de l'échalotte hachée, sel, gros poivre; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs : faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

*Côtellettes de mouton au gratin.*

Coupez un mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalottes,

le tout haché, passez-les sur le feu et les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce et y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez servir, et mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon: prenez une poignée de mie de pain passé à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre; trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachés très-fin, peu de sel, mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égoutez-en le beurre qu'il y a de trop, et servez dessus votre ragoût des côtelettes: vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

*Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.*

Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes; la façon est toujours la même; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez-le avec du bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu; lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette, délayez-la avec trois jaunes d'œufs et des herbes à ravigottes; mettez cette liaison dans la casserole, où est le carré ou côtelettes; faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, et la sauce par dessus; les herbes à ravigottes sont de toutes fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette; vous en mettrez de chacune suivant leur force; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée

que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche ; pressez-les bien dans vos mains, et les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

*Côtelettes de mouton à la purée de navets.*

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres ; après les avoir ratissés et lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante ; quand ils seront égoutés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, et les passez sur le feu, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; alors vous y mettez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalottes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire ; pendant qu'ils cuisent, vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derrière de la marmite, ou un peu d'huile, faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

*Côtelettes de mouton à la marinière.*

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes et épaisses, mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, et les mouillez avec un verre de vin blanc, et autant de bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette et du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de

vinaigre ; lorsque les eôtelettes seront cuites et, qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, et les filets de racine et de lard sur les eôtelettes.

*Côtelettes de mouton à la pluche verte.*

Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalottes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et basilie, passez-les sur le feu et y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce, et que les côtelettes soient cuites ; alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis et la dégraissez ; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé et haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

*Côtelettes de mouton en robe de chambre.*

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon et le passez au tamis ; faites-le réduire en glace, et mettez dedans les côtelettes pour les glacer ; retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir : prenez de la rouelle de veau, graisse de bœuf pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, et mouillez la farce avec de la crême ; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur

une tourtière et les panez de mie de pain, faites les cuire au four ; quand elles sont de petite couleur, mettez-les égouter de leur graisse, et servez dessous une bonne sauce claire.

*Côtelettes de mouton au basilic.*

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe-de-chambre, et les finissez de même, pour la farce vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus et moins de crême; quand elles seront bien enveloppées de farce et panées, faites-les frire de belle couleur, les servez garnies de persil frit ; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

*Haricot de mouton.*

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts et un peu plus long ; faites un roux avec peu de beurre et plein une cuillère à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur de canelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande et la passez cinq ou six tours sur le feu en la tournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon ; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude ; mettez-en peu à la fois, pour que le roux se puisse bien délayer, en remuant toujours, avec la cuillère, jusqu'à ce que vous ayez mis le tout ; assaisonnez votre viande avec du sel et du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus ; ôtez-la

avec une cuillère, et n'en laissez que le moins que vous pouvez, ayez des navets bien ratissés et lavés, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble; les navets et la viande étant cuits, ôtez le bouquet; penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste; si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sauce.

*Haricot de mouton distingué.*

Il faut prendre un carré de mouton, coupez-les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes, et les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym et basilic, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; ayez des navets que vous coupez et tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, et les retirez à l'eau fraîche; mettez-les cuire avec du bouillon et du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis; vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce et la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets; ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir et le ragoût de navets par-dessus.

*Epaule de mouton en ballon.*

Désossez-la et l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle; vous la mettrez après cuire

dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 29, bien assaisonnée ; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot et au carré.

*Epaule de mouton de différentes façons.*

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel ; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle est cuite, dégraissez le bouillon et le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole ; et servez cette sauce dessous l'épaule.

*Elle se sert cuite* à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

*Epaule de mouton en croustade.*

Cassez-en les os par dessous avec le dos du couperet ; faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel ; quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites-la réduire en glace, et glacez tout le dessus de l'épaule et le mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste : mettez-y après un peu de coulis, et passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez : vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtière et la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 58 ; vous panez ensuite tout le dessus de la farce, et la mettez cuir au four, ou sous un couvercle de tourtière ; quand elle est cuite et d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ;

mettez-la sur le plat que vous devez servir, et la sauce dessous.

*Epaule de mouton à la turque.*

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel, poivre; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, et mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser, quand le riz est cuit et bien épais; mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire rentrer du riz, couvrez tout le dessus de l'épaule avec du riz, et sur le riz vous y mettrez du fromage de Gruyère rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière avec un bon feu dessus; servez avec une sauce d'un coulis clair.

*Epaule de mouton au four.*

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais et une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-setier d'eau, ou du bouillon pour le mieux; sel, poivre; si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel; mettez l'épaule dessus, et la faites cuire au four: quand elle sera cuite vous en passerez la sauce au tamis, et en presserez fort les légumes pour qu'ils fassent une petite purée claire pour lier la sauce; dégraissez cette sauce, et la servez dessus l'épaule.

*Epaule de mouton à la Sainte-Menehoult.*

Faites cuire une épaule de mouton avec un

eu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, ne gousse d'ail, trois cloux de girofle, une euille de laurier, thym, basilic, oignons, ra- ines, sel, poivre; quand elle est cuite, vous ôtez de sa cuisson et l'égoutez, dressez-la sur plat que vous devez servir, mettez dessus ne sauce bien liée, que vous faite en prenant eux cuillerées de coulis que vous mettez dans ne casserole avec un morceau de beurre manié le farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier ur le feu et la versez dessus l'épaule, panez- a de mie de pain, arrosez doucement la mie le pain, avec du dégraissis de la cuisson de 'épaule, faites prendre couleur dessous un cou- vercle de tourtière avec un peu de feu dessus; ensuite vous égouterez la graisse qui est dans le plat : essuyez les bords et servez dessous une sauce claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel et gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dé- graissez, et mettez un peu plus de farine avec le beurre.

*Epaule de mouton à la roussie.*

Ayez deux poignées de persil en branches, sans ôter les queues, et bien verd, lardez-en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien cou- verte; mettez à la broche; quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légèrement sur le persil avec une cuillère et en mettez de tems en tems jusqu'à ce que l'é- paule soit cuite; pour la servir vous hacherez deux échalottes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre; faites échauffer, dres- sez la sauce dessous l'épaule.

*Hachis de mouton couvert.*

Mettez cuire une épaule de mouton à la bro- che, hachez-très-fin trois ou quatre oignons,

avec deux échalottes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur ; ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché : faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau et à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entière ; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin, et la mettez avec l'oignon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, panez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière, avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, et le cachez avec l'épaule.

*Saucisson d'une épaule de mouton.*

Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau, de l'épaisseur d'un petit écu, et sur cette farce, arrangez dessus des cornichons et du jambon coupés en filets ; remettez un peu de farce dessus, seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule et l'enveloppez bien serrée dans un linge, et la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel poivre : la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis ; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier, servez sur l'épaule.

*Du bout saigneux du mouton ou collet.*

Faites-le cuire à la braise, faite avec bouillon,

sel, poivre, un bouquet garni ; quand il est bien cuit, vous le pouvez servir avec

| | |
|---|---|
| Ragoût de navets. | Ragoût de passse-pierre ou sauce hachée. |
| Ragoût de concombres. | Sauce à l'anglaise. |
| Ragoût de céléri. | Sauce à la ravigote. |

Quand il est fendu, il se met dans le pot ; après qu'il est cuit, mettez-le sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre, et panez de mie de pain, et servez dessous une sauce au verjus.

*De la poitrine de mouton de plusieurs façons.*

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, et se fait griller de même ; vous la faites aussi cuire à la braise, entiere ou coupée par morceaux, et la servez avec un ragoût de navets ; l'on en fait aussi un hochepot. Voyez queue de bœuf en hochepot, page 35.

*Du filet de mouton en brezole.*

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres et le coupez mince ; mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec percil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, et le faite cuire à la braise à très-petit feu ; quand il est cuit, vous le dégraissez et détachez les filets, ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce et servez.

*Filet de mouton en paupiettes.*

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur ; applatissez-les et mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs, roulez vos paupiettes et les faites cuire à la broche, enveloppées de

lard et de papier; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

*Vous pouvez* aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

*Filet de mouton en profitrol.*

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet et mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 29; quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons ou un salpicon.

*Langues de mouton de différentes façons.*

Après l'avoir fait cuire dans l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau et la fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, panez-la et la faites griller, et servez après avec une sauce au verjus.

*Langues de mouton en papillottes.*

Après qu'elles sont cuites dans l'eau, et nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupez en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnement dans du papier blanc et frotté d'huile, avec barde de lard dessus et dessous; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, et servez avec le papier.

*Langues de mouton à la broche.*

Prenez quatre langues que vous faites cuire

dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un panais; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, et les bardez en travers avec de gros lard : pour le mieux, si vous voulez à la place de gros lard vous piquerez tout le dessus avec du petit lard, embrochez-les dans un hatelet, et les attachez à la broche enveloppés avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faites de cette façon : mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu et servez dessous les langues; si vous les prenez chez la tripière, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail et une échalotte, avant que de les préparer comme les précédentes.

*Langues de mouton à la Flamande.*

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalottes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, et les fendez en deux sans les séparer; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et qu'il reste peu de sauce : servez.

*Langues de mouton en cannelon.*

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur et dans leur longueur, faites-leur prendre

du goût dans un peu de bouillon, un filet de vi-naigre, sel, poivre; faites une farce avec troi œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, un échalotte, le tout haché, et un peu de basili haché comme en poudre; liez de trois jaune d'œufs; mettez égouter les filets de langues d mouton, et les essuyez avec un linge, faites teni un peu de cette farce après chaque morceau d langue, roulez-les ensuite dans la mie de pain trempez-les après dans de l'œuf battu et les panez faites-les cuire de belle couleur dorée.

*Langues de mouton en sur-tout.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuille-rées de bon bouillon, persil, ciboule, champi-gnons, échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre, faites lier cette sauce sur le fen, et un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau et froides, coupez-les en filets minces; prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond, et ensuite un filet de langue sur la sauce; vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, et toujours de la sauce entre chaque couche; finissez par la sauce, bor-dez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, panez tout le dessus avec de la mie de pain, et après avoir pané, vous arroserez tout le dessus avec de bon beurre chaud; mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter; couvrez-le avec un couvercle de tour-tière et du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyez les bords, et servez.

*Langues de mouton à la poëlé.*

Epluchez trois langues de mouton; après les oir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié ns les séparer, mettez-les dans une casserole ec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis; vous n'avez point de coulis, mettez environ ux cuillerées à bouche de chapelure de pain ns un peu de bouillon, faites-la bouillir un stant et la passez au travers d'un tamis en la ssant avec une cuillère : cette façon peut servir our beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut viter la dépense, et la peine de faire un coulis; près avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi n verre de vin blanc, persil, ciboule, une ointe d'ail, des champignons, le tout haché ès-fin, un petit moreeau de beurre, sel, gros oivre, faites bouillir pendant une demi-heure, squ'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop laire.

*Langues à la Gasconne.*

Coupez par filets trois langues de mouton cuites l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans e fond un peu de coulis avec persil, ciboule, me demi-gousse d'ail, des champignons, le tout aché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus es filets des langues, et les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de a mie de pain, et sur la mie de pain, vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois : ce qui nourrira votre ragoût, et empêchera la mie de pain de noireir à la chaleur du feu; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couverele de tourtière et du feu dessus; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

*Langues au gratin.*

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil,

ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux elou de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouilli pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble, et mettez votre plat sur un peu de cendres chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat, ensuite vous égouterez le beurre; essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

### *Langues à la Sainte-Menehoult.*

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez et fendez en deux sans les séparer, et les mettez prendre goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait, morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, et prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans et les panez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur, et les servez avec une sauce piquante, faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur, ensuite vous y mettrez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart-d'heure, dégraissez-la et la passez au tamis: cette sauce peut vous servir pour toutes

rtes d'entrées de broche et grillées qui ont be-
in d'être relevées.

*Langues de mouton à la cuisinière.*

Après les avoir fait griller, comme il est dit à
rticle des langues de mouton, mettez dans une
asserole, gros comme un petit œuf de bon beurre,
eux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de ver-
s, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade,
urnez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée
omme une sauce blanche : servez dessous les
ngues.

*Hatelet de langues de mouton.*

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau,
oupez-les en moreeaux carrés de même gran-
eur; passez-les sur le feu dans une casserole
vec un morceau de bon bon beurre, sel, poivre,
ersil, ciboule, champignons, le tout haché :
ouillez avec du coulis, si vous en avez, sinon,
ettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez
vec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à
e que la sauce soit bien épaisse; vous y mettez
nsuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec
a sauce sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez en-
uite refroidir le ragoût, et embroehez tous les
etits morceaux de langues dans de petites bro-
hettes de bois, faites tenir toute la sauce après
t les panez de mie de pain, faites-les griller en
es arrosant de tems en tems avec un peu de beurre;
uand ils sont grillés de belle couleur, servez à
ec avec les broehettes.

*Des pieds de mouton, comment les accommoder.*

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il
aut les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les
ros os, mettez-les ensuite dans une casserole
vec un bon morceau de beurre, un bouquet
garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu;
uand ils sont cuits et la sauce réduite, il ne faut
oint les dégraisser : mettez-y trois jaunes d'œufs

délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez; faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

*Pieds de mouton à la Sainte-Menehoult.*

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os et les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule: une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent: quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, et les panez de mie de pain; faites-les griller, et les servez à sec, avec une sauce piquante et claire.

*Pieds de mouton à la ravigote.*

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, et les mettez dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau et les pressez, hachez-les très-fin, servez-les dans le ragoût, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, et assaisonnez d'un bon goût.

*Pieds de mouton farcis.*

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail; faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirez-les et les désossez le plus que vous pourrez, et à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon: hachez un petit

hez un petit morceau de viande cuite, avec au-
nt de graisse de bœuf, un peu de mie de pain
esséchée avec du lait, assaisonnez de sel, poivre
ersil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œus;
près qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire,
empez-les dans de l'œuf battu, et les panez de
ie de pain; faites-les frire de belle couleur,
ervez sortant de la poêle : si vous voulez les
ervir sans être frits, vous les tremperez dans
u beurre chaud, panez-les de mie de pain; vous
ouvez les faire griller, ou leur faire prendre
ouleur sur le plat que vous devez servir avec
n couvercle de tourtière et du feu dessus, égou-
ez-en la graisse, s'il y en a, servez les bords
lu plat bien essuyés. L'on peut y mettre une
auce d'un jus clair si l'on veut.

*Pieds de mouton à l'anglaise.*

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits
à l'eau, mettez-les dans une casserole avec du
ouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre,
quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail,
une racine coupée en zeste, faites-les bouillir
une demi-heure pour prendre du goût; quand ils
seront bien cuits, mettez-les égouter, ôtez-en
les os, et à la place vous avez autant de mie de
pain coupée de la longueur et grosseur de ces os;
faites-les frire en les passant sur le feu avec du
beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle cou-
leur dorée, mettez-en un morceau dans chaque
pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-
les sur le plat que vous devez servir, mettez des-
sus une sauce piquante, qui est la première que
vous trouverez à l'article des sauces.

*pieds de mouton de différentes façons.*

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton
dans l'eau, pour tel ragoût que vous voulez faire;
quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la
jambe, et laissez le pied entier; si vous voulez les

servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse, dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollande, à l'Espagnole, et autres que vous trouverez à l'article des sauces.

*Pieds de mouton en surtout.*

Après les avoir faits cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne et assaisonnée de bon goût, arrangez les pieds dessus cette sauce, couvrez-les avec de la même farce, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain, mettez votre plat sur un petit feu, le couvrez avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur dorée, égoutez-en la graisse, et servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des sauces.

*Pieds de mouton au gratin.*

Faites-les cuire dans l'eau, et ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole, avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon et autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, et réduire à courte sauce, ôtez le bouquet et les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton, ci-devant page 69.

*pieds de mouton aux concombres.*

Faites-les cuire et prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, page 71 et à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

*Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.*

Vous coupez chaque pied en trois morceaux; après les avoir fait cuire à l'eau et bien épluchés, mettez-les dans la casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, et qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel et de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

*Pied de mouton au basilic.*

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant, page 71, mettez-les refroidir, et ensuite les trempez dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, et les servez garnis de persil frit. Les pieds farcis se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous met-

tez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, et les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédentes.

*Pieds de mouton à la sauce Robert.*

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois et bien épluchés, mouillés avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, et servez à courte sauce.

*Des rognons de mouton, comment les servir.*

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu et leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalotte.

Les rognons extérieurs, appelés auimelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranche, et les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après et les farinez, faites-les frire, et servez garnis de persil frit.

*De la queue de mouton.*

Elle se sert cuite à la braise, comme la langue de bœuf, page 29.

*Queue de mouton de plusieurs façons.*

Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons et deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre; faites-les cuire trois ou quatre heures: quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si

ous voulez les mettre sur le gril, quand elles ont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour un omelette, panez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles ont toutes panées, trempez-les après dans de l'huile fine ou de la graisse du derrière du pot, qu'elle soit tiède; repanez-les une seconde fois, et les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou de graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce à l'échalotte.

Si c'est pour les servir frites, quand elles sont cuites et refroidies, comme il est dit ci-dessus, panez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain, et les faites frire de belle couleur; servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles et petit lard, ou un ragoût de choux et petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis et du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez dans les queues un peu de sauce et du parmesan; il faut les faire migeoter un quart d'heure sur le feu, et passer la pelle rouge par-dessus pour les glacer; servez de belle couleur à courte sauce.

*Queue de mouton au riz.*

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu, et les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égouter et refroidir, prenez

environ six onces de riz bien épluché, que vous lavez plusieur fois à l'eau tiède en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-les au tamis sans le dégraisser, et s'il n'y en avoit point assez, vous en mettez un peu d'autre, faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent; couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendres chaudes, et un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée, et que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoûter la graisse; essuyez les bords et servez.

*Queues de mouton à la Prusienne.*

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou; une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, et le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou et le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard et six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles

oient d'une belle couleur dorée, vous les mettez gouter; mettez une bonne pincée de farine dans e beurre qui reste des croûtons, faites-la rous-ir, et mouillez avec du bouillon de la cuisson es choux et un filet de vinaigre, faites bouillir ne demi-heure pour que la farine ait le tems de uire, et que cela vous forme un petit coulis de on goût; dégraissez-le et le passez au tamis. Quand les queues seront cuites et qu'il n'y reste lus de sauce, mettez-les égouter, essuyez le out avec un linge, dressez les queues entremê-ées de choux, les oignons autour, le lard et les croûtons par-dessus les choux; servez la sauce par-lessus.

*Queues de mouton aux choux, à la bourgeoise.*

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans ne petite braise légère, faites avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de per-sil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez, ôtez-en le tro-gnon, hachez le chou; coupez en petits dés un quarteron de petit lard, ou une demi-livre; met-tez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine et de beurre, passez-les ensemble et les mouillez avec un peu de bouil-lon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu, jusqu'à ce que le chou et le lard soient bien cuits, et le ragoût bien lié, mettez égouter les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les dans le plat à peu de distance les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût: servez chaudement.

# CHAPITRE V.

## DU VEAU.

*Détail de ses parties.*

LE veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table; voici les parties dont nous faisons usage : la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur et le foie, la fraise, les pieds, les ris, la longe avec le casi; la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, le rognon, la moele, dite amourette.

*De la tête de veau, comment accommodée.*

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau, après vous la faites blanchir et cuire avec une eau blanche; délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carotte, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égouter, découvrez la cervelle et la servez avec une sauce au vinaigre; vous pouvez aussi, quand elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce à l'italienne.

*Tête de veau farcie à la bourgeoise.*

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche et bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, et prenez garde de la couper; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues; faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assai-

sonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre, mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et les coupez en filets ou en gros dés, et les mêlez dans votre farce; mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, et la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse, ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle; mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-septier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de gérofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égouter de sa graisse et l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, et y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau.

Si vous voulez vous servir de cette tête de veau pour entremets froids, il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, et moins de bouillon, laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

*Tête de veau à la Sainte-Menehoult.*

Otez-en les mâchoires et coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de

girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite vous la tirez pour la bien égouter; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre; délayez le tout ensemble, et y ajoutez un demi-verre de bouillon, faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse, mettez-en par-tout dessus la tête, panez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four, ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égouter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

*Les yeux de veau, comment les servir.*

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir et cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons; si vous les mettez à la Sainte-Menehoult, panez-les, faites-les griller, et servez dessous une sauce à la poivrade; étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombre, petits oignons, ou un salpicon.

*Langues de veau de différentes façons*

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, et s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 29.

*Cervelle de veau en matelotte.*

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, et les faites cuire avec du vin, blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; vous faites un ragoût de petits oignons et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût et lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi les servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée, elles se servent encore pour entremets quand elles sont marinées; faites-la frire, et servez de persil frit.

*Cervelle de veau au soleil.*

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiède, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic : la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux et les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, une demi-septier de vin blanc et du sel fin, faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée et la pâte croquante : servez chaud.

*Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.*

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir et les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon : mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems; un bouquet garni, sel, et quelques racines; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de

bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi de menus droits; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner et les servir frites.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

*Oreilles de veau aux pois.*

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, et les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil: clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites et blanches, vous les servez avec le ragoût de pois qui suit: prenez un litron et demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, mettez-y une pincée de farine, et mouillez moitié jus et moitié bouillon, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée; que votre ragoût ne soit point clair, et servez sur les oreilles de veau.

*Oreilles de veau au fromage.*

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, et deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cui-

s, mettez-les égouter, faites une farce avec ne poignée de mie de pain que vous faites des-cher sur le feu avec un demi-setier de lait, un eu de fromage de gruyère rapé; tournez jus-'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, ettez-la refroidir, et y mettez ensuite un peu e beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez s ensemble et en farcissez le dedans des orcil-s : après vous tremperez les oreilles dans du eurre un peu chaud pour les paner, moitié mie e pain et moitié fromage de gruyère rapé, mêlés nsemble, arrangez-les dans le plat que vous devez ervir, faites-leur prendre une belle couleur do-ée dessous un couvercle de tourtière, essuyez es bords du plat : servez sans sauce.

*Oreilles de veau à la Tartare.*

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreil-es de veau, fendez-les par le gros bout sans les éparer; et pour les faire tenir ouvertes dans leur argeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite our les faire cuire de la même façon que les pré-édentes; quand elles seront cuites et bien égou-ées, trempez-les dans du beurre chaud et les anez de mie de pain; faites-les griller en les ar-osant légèrement avec le reste du beurre où vous es avez trempées; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire, faite avec un peu de bouillon, de verjus, échalottes achées, sel, gros poivre.

*Fressure de veau à la bourgeoise.*

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur et la rate, que vous coupez par morceaux, et faites dégorger dans l'eau froide, et blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu et mettez une pincée de farine, mouillez, après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit et assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayée avec un peu de lait, faites lier sur le feu, et avant que de servir, mettez-y un filet de verjus.

*Foie de veau de différentes façons.*

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, et servez dessous une sauce au petit maître.

On les fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29, piqué de gros lardons; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

*Foie de veau à l'étuvée.*

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, et le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poêle, et faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel et poivre; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez après de la poêle, et mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout, haché, remuez dans la poêle, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un demi-septier de vin, faites bouillir un instant la sauce, en servant un filet de vinaigre.

*Foie de veau à la bourgeoise.*

Coupez par tranches un foie de veau et le mettez dans une casserole avec de l'échalotte; persez-les sur le feu, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus; quand le foie est cuit

et qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, et servez.

*Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon.*

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poêle sur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

*Foie de veau en crépine.*

Coupez en petits dés deux gros oignons, et les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain déssèchée sur le feu, avec un demi-septier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, et quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, et une crépine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, et bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau; mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier et d'un couvercle, faites cuire à petit feu, entre deux cendres chaudes, pendant une demi-heure, ensuite égoutez la graisse, et tirez en douceur sur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, et l'essuyez du restant de sa graisse; dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par dessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

*Foie de veau à l'Italienne.*

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre ; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'assaisonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la première ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuillière : si elle était trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

*De la fraise de veau et des pieds, comment les accommoder.*

Ils se mettent de la même façon et souvent ensemble : la façon plus commune et la plus pratiquée, est au naturel.

Vous la faites blanchir et cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, et servez de même. Voyez page 27.

*Fraise de veau de différentes façons.*

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons ; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets, trempez-la

dans une pâte et la faites frire, et servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin; délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuillière sans être trop claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces; quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous voulez la servir; qu'elle soit d'un bon goût, et bien dégraissée.

*Beignets de fraise de veau.*

Faites cuire une une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle; quand elle est cuite, mettez-la égouter et la dégraissez; coupez-la par petits bouquets, et la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraise, et les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après: quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

*Fraise de veau au gratin de fromage.*

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, comme la précédente, quand elle sera cuite et égoutée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dès avec un morceau de beurre, et passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, et qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraise et la

faites migeoter ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain et autant de fromage de gruyère rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, et le mettez dans le fond du plat que vous devez servir, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupé en long, de la lageur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette sauce sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise, panez tout le dessus, moitié mie de pain et moitié fromage de gruyère rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, et qu'il ne reste point de sauce.

*Pieds de veau de plusieurs façons.*

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise; si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits ou égoutés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre et vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassée de poulets.*

Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, et les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, faites-bouillir une demi-heure à petit feu; la sauce étant ré-

luite à moitié, ôtez le bouquet, mettez y trois aunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon ; faites lier sans bouillir, et servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits.*

Vous les accomoderez de la même façon que les hatelets de bœuf, page 31.

*Pieds de veau à la camargot.*

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits et bien égoutés, mettez-les dans une casserole avec deux cueillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon, faites-les migeoter une demi-heure à petit feu ; avant que de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché, et si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus ; servez à courte sauce.

*Pieds de veau à la Sainte-Menehoult.*

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les et les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre, faites les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, et qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain, arrosez légèrement le dessus de mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, et vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

*Pieds de veau frits.*

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche, qui se fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau et du sel; quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre vinaigre, ail, échalotte, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les et les faites frire, servez garni de persil frit.

*Usage du ris de veau, et comment les accommoder*

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, et les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante et les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuit à la broche ou en fricandeau.

*Ris de veau à la pluche verte.*

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiède, et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, laissez les gorges, mettez cuire les ris et les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier et quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi, haché très-fin, dressez les ris de

eau dans le plat et la sauce par-dessus, servez our hors-d'œuvre ou pour entremets.

*Ris de veau à la Lyonnaise.*

Faites dégorger et blanchir trois ou quatre ris le veau, prenez une demi-livre de lard bien en-re-lardé, coupez-le en lardons et le mettez dans ne casserole pour le faire suer à petit-feu jus-u'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous en arderez les ris de veau en travers, mettez-les ans une casserole avec du bon bouillon, un bou-uet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, eux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'es-ragon, pointe de sel, et faites cuire les ris de eau une demi-heure, passez leur cuisson dans un amis et la dégraissez, remettez-la sur le feu pour a faire réduire en glace, pour en glacer tout le essus des ris de veau, mettez un demi-verre de ouillon dans une casserole avec deux cuillerées bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la asserole, ensuite vous y mettez gros comme une oix de bon beurre manié d'une pincée de farine, eux jaunes d'œuf, faites lier sur le feu sans ouillir. servez dessous les ris de veau pour hors-l'œuvre, ou pour entremets.

*Ris de veau aux fines herbes.*

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ci-oule, une petite pointe d'ail, deux échalottes; naniez toutes ces fines herbes avec gros comme a moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros oivre; faites blanchir trois ou quatre ris de eau, piquez-les dans plusieurs endroits par-essus pour y faire entrer le beurre avec tou-es les fines herbes, mettez les riz dans une asserole, avec quelques bardes de lard par-des-us, un demi verre de vin-blanc, autant de bon ouillon, faites-les cuire à petit-feu, qu'ils ne assent que migeoter; quand ils seront cuits, égraissez la sauce qui doit être courte, servez

dessus les ris de veau ; si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

*Ris de veau en caisses.*

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros, ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiède, et ensuite blanchir, en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet et coupez les ris et la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalotte, le tout haché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de la longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tous les assaisonnemens dans les caisses; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits, mettez-y légèrement un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc.

*Ris de veau en hatelet.*

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines et quarrés de la largeur d'un doigt; faites-les suer dans une casserole sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; vous avez deux ris de veau dégorgés et blanchis que vous coupez en dés, mettez-les dans la casserole avec du petit lard, persil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché; passez-le tout ensemble sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le

ragoût, vous y mettez un peu de sel avec du gros poivre, ne dégraissez point le ragoût; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œuf crus; faites lier sur le feu, sans qu'il bouille, et que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à la moitié refroidi; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois; faites-y tenir toute la sauce, panez-les à mesure avec de la mie de pain, et les faites griller à petit feu, d'une belle couleur dorée, servez à sec pour entremets, ou pour hors-d'œuvre.

*Ris de veau frits.*

Ayez deux ris de veau, un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, poivre, faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ensuite vous y mettez les ris de veau, et les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure et demie ou deux heures; mettez-les égoûter, et essuyez avec un linge, farinez-les et les faites frire de belle couleur; lorsqu'ils sont retirés vous jetez du persil dans la friture pour le faire frire bien vert et croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

*Ris de veau en ragoût.*

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger et blanchir, coupez-le en cinq ou six

morceaux, et le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beure, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, passez-les sur le feu, et y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégressez-le et y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande et de tourtes; si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande; ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris; et à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, et dégraissez moins le ragoût, faites lier sus le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, et y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

*Du rognon de veau, il tient à la longe.*

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, et mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, et l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des rôties de tourtes; des cannelons et pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi des omelettes.

*Longe de veau de plusieurs façons.*

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez

iquez le dessus de petit lard ; servez avec la ême sauce.

Le casi se prépare de même façon.

*Casi de veaux à la crême.*

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur u casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses 'ail, quatre échalottes, persil, ciboule, entière, ne feuille de laurier, thym, basilic, quatre lous de girofle, deux oignons en tranches, el, poivre ; faites tiédir cette marinade, et la emuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre oit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le asi, et lui faire prendre goût pendant douze ieures, ensuite vous l'égoutez et bien essuyez, couvrez-la de papier bien beuré, faites-le uire à la broche, servez-le avec une sauce iquante de cette façon : passez sur le feu deux ignons en tranches avec un moreeau de beurre ; uand il est bien coloré, mettez-y une pincée le farine, mouillez avec du coulis, sel, poivre ; aites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la et la passez au tamis : servez dessous le casi.

La longe et le cuisseau se préparent de même à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

*Casi glacé.*

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, et le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, page 110.

*Casi à la daube.*

Vous l'assaisonnez et faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

*Casi à l'étouffade.*

On le met comme la rouelle de veau entre deux plats, page 110. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis et ré-

duirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

*Poitrine de veau de différentes façons.*

Elle se met en frieassée de poulets, vous la coupez par moreeaux que vous faites dégorger dans l'eau et la faites blanchir, passez-la sur le feu avec un moreeau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite et dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayées avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

*Elle se sert aussi aux choux avec petit lard;* vous la coupez par moreeaux et la faites blanchir.

Faites aussi blanchir un chou et un moreeau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun en son particulier, et faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon, n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou et la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire la sauce, si elle est trop longue; goûtez si elle est de bon goût, et servez dans la terrine sur la viande,

*Vous pouvez aussi la servir en fricandeau,* ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointes d'asperges: les tendons sont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir et mettez dans une casserole avec les petits pois, un moreeau de beurre, un bouquet garni, passez-les sur le feu et mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un

peu de sel, et gros comme une noisette de sucre, servez à courte sauce.

*Poitrine de veau au roux.*

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il est roux et de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou de bouillon, et ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande est cuit, dégraissez la sauce, et servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder au même roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

*Elle se sert aussi marinée frite;* vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec cuillerée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse, vous y mettrez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer et la farine, faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil: toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celles de poulets, lapereaux, etc. après les avoir coupés par membres.

*Tendons de veau au vert pré.*

Prenez une poitrine de veau, et en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil,

ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits et qu'il ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez en les queues, lavez-les bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, passez-le au tamis, et vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendons, faites lier sur le feu sans bouillir comme une fricassée de poulets; si la sauce est trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

*Potrine de veau au basilic.*

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, et la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande; retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir, ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de bonne couleur, et les servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, et même les restes d'une fricassée de poulets et de pigons.

*Poitrine farcie.*

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-

ire, que toute la peau tienne après la poitrine, lors vous mettez entre la peau et les tendons elle farce de viande que vous jugez à propos, ousez la peau pour que la farce ne sorte pas, ous la ferez cuire à la broche ou à la braise, ervez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes ue vous voudrez, comme à la farce, aux lai-ues, aux petits pois, aux cornichons, aux ra-ines, etc.

*Poitrine à l'Allemande.*

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entière avec un peu de bouillon, un demi-verre le vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, poivres; quand elle est cuite, vous la dressez sur e point, et renversez la peau sur les côtés, pour aisser les tendons à découvert; versez par-des-us une sauce à l'allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalotte, le tout haché très-fin; faites bouillir un instant, et y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez et passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi et haché, faites lier sur le feu.

*Tendons de poitrine à l'Allemande.*

Après les avoir coupés par morceau, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

*Poitrine à la braise.*

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, et vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

*Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.*

Coupez une poitrine de veau par moreeau de la longueur d'un doigt; faites la blanchir et euire avee de bon bouillon, une demi-livre de petit lard eoupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle euit vous faites aussi euire un demi-litron de lentilles ou de pois sees avee de l'eau, ou du bouillon; quand ils sont bien euits vous les passez en purée au travers d'une étamine; si c'est une purée de pois, avant que de les passer, vous aurez une poignée d'épinards euits à l'eau, pressés et pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, et les passerez ensuite en les mouillant avee la euisson des tendons pour donner du eorps à la purée; après vous mettez les tendons et le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire; servez dans une terrine.

*Cotelettes de veau à la Lyonnaise.*

Prenez un earré de veau, que vous eoupez par côtelettes; après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard et de eornichons, assaisonnez de sel et de gros poivre, faites-les mariner avee de l'huile, peu de sel et gros poivre, persil, ciboule, échalottes, faites les euire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez-les avee une sauce de eette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalottes; le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pineée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux euillerées de bon bouillon; faites lier la sauee sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

*Cotelettes de veau grillées*

Coupez un earré de veau en eôtelettes, et les parez proprement sans être trop longues, met-

tez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

*Côtelettes de veau au petit lard.*

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches, et le mettez dans une casserole avec un moreeau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, faites un peu rissoler le lard, et y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre, ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette; ôtez la moitié de la graisse, et mettez dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir et réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard, et une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un filet de vinaigre.

*Côtelettes de veau marinées.*

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil et ciboule; après vous les égouttez, essuyez et farinez, faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture

friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, et les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût; farinez les côtelettes et les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique que parce qu'elles se noirciss ent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

*Côtelettes en poirée.*

Il faut les couper très-épaisses et faire un trou du côté de la côte; vous aggrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dés, avec de petit lard coupé de même et manié avec persil, ciboule, échalottes et champignons hachés, sel, gros poivre; cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, et les mettez cuire dans une casserole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc: quand elles sont cuites il faut les dresser sur le plat, la côte en l'air, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissez, mettez-y un peu de coulis pour la lier: servez sur les côtelettes.

*Côtelettes en papillottes.*

Coupez les côtelettes un peu minces, et les mettez dans des carrés de papiers blanc, avec sel poivre, persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout; beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes; servez avec le papier qui les enveloppe.

*Filet de veau tôt fait.*

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filet le plus mince que vous pouvez, mettez-les dans une casserole avec persil, ci-

boule, une pointe d'ail, échalotte, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paroisse; en servant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

*Rouelle de veau à la couenne.*

Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches et les piquez de lard; assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail; le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau et un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez ensuite un demi-verre d'eau et autant d'eau-de-vie, faites cuire sur les cendres chaudes quatre à cinq heures, et servez comme du bœuf à la mode.

*Rouelle de veau à la créme.*

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec de gros lard; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc: faites cuire et réduire à courte sauce, en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu sans bouillir.

*Pain de veau.*

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble:

mettez-y persil, ciboule, échalottes, le tout haché ; sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême, foncez une paupetognière avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans ; si vous avez un ragoût de viande ou de légumes, qui soit cuit et refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez la barde de lard et faites cuire au four : quand il est cuit, retirez-le en douceur dedans la paupetognière pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire et peu piquantes.

*Paupiettes.*

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts et longues au moins de trois, vous les applatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu, mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau, que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de persil, ciboule : une échalotte ; lorsque le tout est haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, sel, poivre, étendez-les sur les paupiettes et les roulez, mettez sur chaque paupiette une barde de lard et les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier ; quand elles seront cuites, panez le dessus des bardes, et leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, servez une sauce d'un jus clair, assaisonnée de bon goût.

*Paupiettes à la braise.*

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettrez point de bardes de lard dessus, vous les mettez dans le fond d'une casserole, arrangez vos paupiettes sur les bardes, faites-

les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, un peu de sel, gros poivre; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dégraissez la sauce de leur cuisson, passez-la au tamis, et la servez dessus.

*Brezolles.*

Coupez de la rouelle de veau le plus minee que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, et suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalottes, haehés très-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile, ou du beurre, avec des fines herbes haehées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencerez à mettre de fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, et eontinuez de eette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, eouvrez la easserole, faites cuire à très-petit feu sur de la eendre chaude pendant une heure et demie; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront euites, vous les servirez avee le fond de leur sauce bien dégraissée.

*Noix de veau en caisse.*

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouee, de même grandeur que pour les fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, éehalottes, champignons, le tout haehé très-fin, sel, pros poivre, mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre

chaude, crainte que le papier ne brûle, si le feu étoit trop fort, vous l'abattrez un peu avec la pelle; lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus, bien légèrement, un filet de vinaigre blanc.

*Noix de veau à la Chantilly.*

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché, roulez-les et les enfilez dans un hatelet; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire, assaisonnée d'un bon goût.

*Usage du cuisseau de veau.*

Le cuisseau qui comprend la rouelle et le jarret est, pour ainsi dire, l'ame de la cuisine, puisque l'on tire avec,

Le jus de veau.
Les restaurans.
Les coulis bourgeois.
Les coulis de perdrix.
Les coulis de bécasses.
Et toutes sortes de sauces.

*Homme :*

Sauce au brochet.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'anguille.
Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire ces farces, et des pâtés gros et petits, beaucoup d'entrées et de différentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, et sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

*Coulis bourgeois et autres.*

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole de petits morceaux de lard, et de la rouelle de veau suffisamment,

uivant la quantité que vous voulez tirer de oulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-eptier, vous vous réglerez la-dessus; mettez près deux ou trois oignons, autant de raeines; nettez la easserole bien couverte sur un petit eu, pour que la viande ait le tems de jeter son us, faites-le aller ensuite à plus grand feu, usqu'à ce que la viande soit prête s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement à la easse-role, et vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande et vos lé-gumes sur une assiette, et mettez dans la casserole un morceau de beurre et de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du eoulis, plein une cuillière à bouche pour demi-septier.

Tournez sur le feu jusqu'à ee que le roux soit beau, et vous mouillerez ensuite avec du bouil-lon ehaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire euire encore deux heu-res à très-petit feu; dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis pour vous en servir à tout ee que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur eanelle, ni trop elair, ni trop épais, et qu'il ne sente point l'attaché; e'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un cou-lis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de eoulis que vous voudrez faire; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en ehange les noms; mais tel eoulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant

dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, et des morceaux de veau minces par-dessus, et faites-les suer à très-petit feu, attachez ensuite sans être brûlé, et les mouillez avec du bouillon, faites-les bouillir une demi-heure, ensuite vous le passerez au tamis, et vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes sortes de jus ce font de cette façon.

*Rouelle de veau entre deux plats.*

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat, lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Mettez le veau dans une casserole bien couverte, faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, et la servez sur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sauce, elle n'en sera que meilleure.

*Fricandeau de veau à la bourgeoise.*

Prenez une tranche de rouelle de veau épaise de deux doigts, que vous piquez par dessus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, et la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la dans la casserole pour bien dégraisser la sauce, passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez après réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

Vous y mettrez votre fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en

y mettant un peu de coulis et très-peu de bouillon ; goûtez si cette sauce est de bon goût ; et servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

*Noix de veau aux truffes à la bonne femme.*

Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine ; il faut les larder par-tout avec des lardons de lard et des truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, eiboule et truffes hachés, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites, et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis, faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

*Gélées pour les malades.*

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vidée et pluchée, un jarret de veau d'environ une livre et demie, et deux pintes d'eau ; faites-les bouillir et bien écumer, ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraissez bien votre bouillon et le passez dans un tamis serré, mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée ; si vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un carteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle, faites bouillir un quart-d'heure, et y mettez trois œufs cassés blancs et jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire et réduite à environ trois demi-setiers, vous la passerez dans une serviette blanche, mouillée, passez-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, et qu'il ne reste point d'eau, mettez votre

gelée dans les vaisseaux où elle doit rester, faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

*Epaule de veau, comment l'accommoder.*

Elle se sert ordinairement cuite à la broche cuite dans son jus, ou une poivrade liée.

*Epaule de veau à la bourgeoise.*

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons et deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre; couvrez la terrine avec un couvercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau; mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

*Du collet de veau ou carré.*

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons, vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en bas; il faut laisser la côte; vous le servez cuit sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

*Carré de veau à la bourgeoise.*

Coupez une demi-livre de lard en lardons, et les mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite, avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons; zestes de carottes et panais; faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu; la cuisson

faite et la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré ; si vous voulez ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par-dessus sans la dégraisser, mettez refroidir : vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

*Carré de veau à la broche aux fines herbes.*

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons; une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-le cuire à petit feu ; la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré : avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, et y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré, et le paner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être pané, si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

*Côtelettes de veau à la poèle.*

Il faut couper le collet par côtes ; ôter les os, et ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de

citron, la peau ôtée, couvrez avec une barde de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, et les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, et mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, et la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poele de cette façon.

*Côtelettes de veau à la cuisinière.*

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupez en tranches, un peu de beurre, et les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalotte haché; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, et y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes: vous y mettrez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

*Côtelettes de veau au verd pré.*

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu et dégraissez; la cuisson faites, et courte sauce, mettez-y gros comme

une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau : faites lier la sauce, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

*De la moëlle dite amourette.*

La moelle que l'on appelle amourette, se sert maniée et frite pour entremets. Voyez cervelles de bœuf frites, page 32.

*Queues de veau de plusieurs façons.*

Elles se servent en hochepot comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

*Queues de veau à la Sainte-Menehoult.*

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau et les panez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, et leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; servez-les avec une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller et les servir avec la même sauce.

*Queues de veau aux choux et au petit lard.*

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez bien, ôtez les trognons et les ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, et les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égouter et essuyer, de sa graisse, dressez les queues entremêlez de choux, le petit lard par-dessus, mettez de coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, et gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux et la viande; si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis et bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu : si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf, page 31, avec différens ragoûts de légumes.

*Casserole.*

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien

épais, et fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une fayenee qui aille au feu; mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, et assaisonnées de bon goût, eouvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande; unissez avec un eouteau, mettez votre plat sur une eendre ehaude; eouvrez avec un couvercle de tourtière, un bon feu dessus, vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée; en servant, vous renversez la graisse qu'il peut y avoir, et servirez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

## *Rissoles.*

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces, comme celles aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuites à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau et du sel fin, pétrissez-la et la battez avec le rouleau aussi mince qu'une pièce de vingt-quatre sous, mettez votre viande dessus par petits tas, de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande, pareille à celle de dessous, et légèrement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les

bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

*Hachis de toutes sortes de viandes.*

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, et même de plusieurs mêlées ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez-les très-fin, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon et autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, et pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis, si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine; en servant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frits, comme aux épinards.

## CHAPITRE VI.

*Du Cochon et de son utilité.*

Le Cochon est d'un goût fort agréable, on ne sauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage, cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, et difficile à digérer, et lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un

petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

*De la tête de cochon.*

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, et la frottez à force de bras avec une brique, et ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard ; assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez-la et la faite cuire dans une bonne braise, faite avec du bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel et poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, et la servez sur une serviette pour entremets du milieu. Elle se sert encore en ballon.

*Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon.*

Les oreilles se font cuire à la braise, faite comme celle de la tête : quand elles sont cuites, il faut les paner et les faire griller : servez-les à sec.

L'on en fait aussi de menus droits. Voyez palais de bœufs en menus droits, et les faites de même. Elles sont encore bonnes salées et fumées.

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, et pour le mieux, elle se mange salée et fumée.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

*De la fressure, panne, crépine et boyaux.*

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles et saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant page 85.

La panne sert à faire du saindoux, des saucisses, et beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine; pour le lard, l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

*Des jambons, comment les accommoder.*

La cuisse et l'épaule se mettent en jambons; il faut les saler et fumer.

Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel et du salpêtre, et toutes sortes d'herbes odoriférentes, comme thym, laurier, basilie, baume, marjolaine, sariette, genièvre, que vous mouillez avec moitié eau et moitié lie de vin; laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair et mettrez tremper les jambons pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égouter; après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin et du vinaigre, et mettez par-dessus de la cendre.

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, et que vous les jugez assez dessalés, enveloppez-les d'un torchon blanc, et les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon; mettez-y deux pintes d'eau et autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite et enleverez doucement la couenne sans ôter de la graisse, mettez par-dessus la graisse du persil haché, avec

avec un peu de poivre, et après de la chapelure de pain, par-dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse, et prenne belle couleur. Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux et petits, vous pouvez les faire cuire à la broche, et les servir chauds, ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

*De la poitrine, échinée, et carré de cochon.*

La poitrine se met en petit salé, le filet, le carré et l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec une sauce à la moutarde ou ragoûts de petits oignons.

*Côtelettes de porc frais en ragoût.*

Coupez en côtelettes un carré de pore frais, mettez-le cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel et du poivre; ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez-en gros dés, mettez-les dans une casserole avec des champignons, quelquefois de volaille, un peu de beurre, passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, et de jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire et réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous mettrez le ris, foie et champignons avec le même assaisonnement.

*Comment faire le petit salé de cochon.*

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé, le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, et prenez du sel pilé; sur

quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel : observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est; vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée pois ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets : de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec; et si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

*Comment faire le lard et le sain-doux.*

Prenez le lard dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave, et y mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard; après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair, mettez des planches sur le lard, et des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme. Vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, et le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire, ôté les peaux qui s'y trouvent; coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron, avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons, qui ne se fondent point, commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu et le laisserez refroidir à moitié, et le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

*Boudin de cochon et de sanglier.*

Prenez de l'oignon que vous hachez, et le faites cuire avec un peu d'eau et de la panne; quand il est bien cuit, et qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés, mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang et le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins; ne les emplissez point trop; de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart-d'heure pour les cuire; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, et le piquerez avec une épingle; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits, mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

*Boudin blanc à la bourgeoise.*

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y mettez après une bonne poignée de mie de pain, passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse; mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême; délayez le tout ensemble, assaisonnez

de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse; retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoûter, et les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

*De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin.*

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poele sur le feu avec du beurre ou du sain-doux, tenez votre oignon fort gras; quand il est cuit, mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel et de poivre; si cette façon n'est point si appétistante que le boudin, le goût en est de même, et se trouve fait dans le moment sans dépense.

*Façon de faire toutes sortes de cervelas.*

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre et la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lièvre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard; vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la et mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées; prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande, et les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la che-

minée deux jours, et les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel; si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher et les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux; quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, et finirez vos cervelats comme il est dit ci-devant : si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande et y mettrez ensuite des truffes; hachez la quantité que vous jugerez à propos, sans les faire cuire, et finirez vos cervelas de la même façon.

*Façon de faire toutes sortes de saucisses.*

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la et y mettez persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel, et fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez; l'échalotte, vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, et les grillez de la même façon.

*Andouilles de cochon.*

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire perdre leur goût de charcuterie; vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en

filets; assaisonnez le tout ensemble avec du sel et fines épices, mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant, s'ils étoient trop pleins; ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

*Jambon en cingarat.*

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dant une casserole, ou dans une poele avec un peu de gras de jambon ou du lard, faites cuire à petit feu; quand il est cuit, vous dressez le jambon dans un plat, et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, et du poivre concassé, il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuiller, et la servez sur le jambon.

*Du cochon de lait.*

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé et troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules et à la cuisse, pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante: il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit et n'a plus le même goût.

*Cochon de lait par quartier au père Douillet.*

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau et deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait

dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses et le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre; faites-les cuire pendant une heure et demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis, dégraissez-la et la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, et six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est claire, et qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous avec des branches de persil vert; versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans l'eau chaude, et le renversez promptement sur le plat que vous devez servir, et une serviette dessous.

*Cochon de lait en blanquette.*

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu et réduire à moitié; ôtez le bouquet et y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus et autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir : servez chaudement.

*Cochon de lait en galentine.*

Quand il est bien échaudé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, et mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle et le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalottes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

*Cochon de lait à la Lyonnaise.*

Après l'avoir bien échaudé et vidé, il faut le désosser à forfait, à la réserve de la tête et des pieds, faites une farce de cette façon : mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse; ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir; prenez de la rouelle de veau environ une livre et autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, et y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blanc et jaune, coupez en gros dés le foie du cochon de lait, et presque autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon, cousez-le et re-

troussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler et le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

*Cochon de lait en pâté froid.*

Pour faire ce pâté froid, voyez l'article des pâtés.

*Fromage de cochon.*

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair et le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces; faites-en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat bien étendu et le gras dans un autre; coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, de gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin; deux gousses d'ail, quatre échalottes, aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un peu de vinaigre, et quelques tranches de jambon, si vous en avez, des feuilles de persil arrangées proprement; continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de lognon, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, vous l'égoutez et le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, et bien rond; couvrez-le avec un couvercle et un poids très-lourd dessus, pour

lui faire prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid; vous le servirez pour gros entremets.

## CHAPITRE VII.

*De l'agneau.*

QUOIQUE l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

*Issus d'agneau à la bourgeoise.*

Sous le nom d'issus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Vous ôtez les machoires et le museau, faites-les dégorger dans de l'eau, avec le reste de l'issus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, et faites cuire à petit feu avec un bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, et faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, et la sauce par-dessus.

*Tête d'agneau de plusieurs façons.*

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires et le museau; faites-les blanchir et cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau, page 83.

Vous la mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranche; la peau

ôtée, faites-les cuire à petit feu; quand elles sont cuites, découvrez les cervelles et les dressez dans le plat que vous devez servir, et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salé, délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu, et servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore, à la place de sauce, y mettre un ragoût de côtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

*Quartier d'agneau, comment le servir.*

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 110.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, et l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise, avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'anglaise, qui se feront en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis et les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche, et qu'il a servi

déja sur une table; vous le coupez par filets et le mettez en blanquette ou à la bechamel. Voyez ci-après.

*Filets d'agneau en blanquette.*

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, et mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guère de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

*Filets d'agneau à la béchamel.*

Le béchamel n'est autre chose que de faire réduire la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût et les servez. Toutes sortes de filets à la béchamel se font de la même façon.

*Du quartier d'agneau de derrière.*

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche, il se met aussi farci en dedans cuit à la braise, et servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braise et refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

*Usage des ris d'agneaux.*

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, page 92.

*Pieds d'agneaux gratinés.*

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, et dix-huit ou vingt petits oignons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir : mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire et un peu attacher ce gratin, dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entre-mêlés de petits oignons, faites encore un peu migeoter sur le feu, après vous en égoutez la graisse, et servez dessus une bonne sauce de blond de veau.

La langue, les pieds et la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

## CHAPITRE VIII.

*De la volaille en général.*

Je me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appelons grosse viande, pour donner une instruction des changemens que l'on peut en faire.

Il est tems de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé, sa chair est nourrissante et facile à digérer, c'est une des premières nourritures en viande que l'on donne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée sitôt qu'elle est tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne

la faut vider qu'après qu'elle est flambée, vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la passer légèrement sur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui restent ; si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils, vous la videz ensuite ; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou ; détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui est dans le corps ; cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foies et gésier ; vous aggrandirez ensuite le trou auprès du croupion, et viderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer : vous aurez soin d'ôter l'amer du foie et le dedans du gésier. Toutes sortes de volailles et gibiers se flambleut et vident de la même façon ; si c'est pour rôtir, et servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber : videz-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou les piquerez comme vous jugerez à propos.

*Différentes façons de poulets.*

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine et les poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort et le plus estimé, quand il est choisi bien blanc en chair et en graisse.

*Fricassée de poulets.*

Prenez deux poulets communs bien en chair,

que vous flambez, épluchez et videz; coupez-les par membres, et les mettez tremper dans une eau un peu tiède pour les faire dégorger, vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gésiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête; vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égouter sur un tamis ou dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; vous y mettrez une bonne pincée de farine, et mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tournerait, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses et les ailes dessus, arrosez par-tout avec la sauce et les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec les culs d'artichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, et les morceaux d'artichaux, mettez-une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de jus, et un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, et dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce, et assaisonnez de bon sel. Vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, page 110.

*Fricassée de poulets à la Bourdois.*

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain; mettez sur la mie de pain, de petits morceaux de beurre gros comme un pois, faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtière ou dans un four; servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

*Poulet à la Tartare.*

Flambez et videz-le, faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os, et le faites mariner avec de bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre et le panez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, et servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

*Poulets en caisse.*

Ayez deux poulets que vous flambez, videz et troussez les pattes dans le corps, laissez les ailes et applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboule, échalotte, ail, le tout entier, de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, et les couvrez de bardes de lard et de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière; quand ils seront cuits, ôtez les fines kerbes et les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les

poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse, et les servir avec la sauce que vous voudrez.

*Poulets aux choux-fleurs.*

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche; après les avoir flambés, épluchés et vidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher et les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes et les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard et du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égoutés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre et du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

*Poulets à la poële.*

Flambez et épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché; mettez-y une pincée de farine, mouillée avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

*Poulets au fromage.*

Flambez et épluchez deux poulets; après les avoir vidés et troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos et les applatissez avec le couperet, faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez-

avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre, faites cuire une heure à à petit feu, qu'il ne fasse que migeoter, ensuite vous ôtez les poulets et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyère rapé, mettez les poulets dessus, et sur les poulets, vous y mettez le restant de la sauce, et ensuite autant de fromage de Gruyère rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu; quand ils seront d'une belle couleur dorée et plus de servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

*Poulets à l'estragon.*

Faites blanchir un demi quart-d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez et épluchez deux poulets, videz-les et en prenez les foies que vous hachez, et les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mette cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole, après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde de lard sur l'estomac et les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuille-

rées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

*Poulets à la matelote.*

Coupez la tête et la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau, coupez deux moyennes carottes et un panais de la longueur de deux doigts, et les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez et videz, faites-le revenir sur le feu et le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût; vous y mettrez, si vous voulez, le foie, le cou, les ailes et les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure; la cuisson faite, qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la et y mettez un anchois haché, une pincée de capres. Servez chaudement.

*Poulets à la jardinière.*

Videz deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les éplucher, coupez les ergots et faites entrer les pattes dans le corps des poulets et revenir sur le feu, épluchez-les, et coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel,

gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, et les panez de mie de pain; faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

*Poulets au cerfeuil.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur un moyen feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu et réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce sur le feu, et la servez sur des poulets cuits à la broche.

*Poulets au réveil.*

Flambez et épluchez deux poulets, videz-les et hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, et troussez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppés de lard et de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon,

faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure et passer au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour les laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis et pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

*Poulets au verjus de grains.*

Flambez, épluchez et videz les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, et faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire et réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égouter; mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours; aussitôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu, servez sur les poulets.

*Poulets à la giblote.*

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de fa-

rine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce.

*Poulets aux petits pois.*

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus et moitié bouillon, faites cuire et réduire à courte sauce, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre, si vous le voulez.

*Poulets en hatelet.*

Prenez des poulets rôtis, que l'on a desservis de la table, vous les coupez par membres et embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent, ou de petites brochettes de bois, trempez-les dant l'œuf battu, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, panez-les et les trempez dans du beurre ou de l'huile, repanez-les et les faites griller à petit feu, en les arrosant légèrement avec un peu d'huile. Servez à sec ou une sauce claire.

*Des poulets marinés.*

Coupez-les par membres et les faites mariner, et faire comme il est dit pour la poitrine de veau, page 98.

*Poulets en pain.*

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant et les enveloppez de lard et d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'espagnole.

*Poulets à la Sainte-Menehoult.*

Flambez, videz et troussez les pattes dans

le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets; ensuite vous tremperez les poulets dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre et les repanez, faites-les griller d'une belle couleur dorée, servez-les à sec ou une sauce claire un peu piquante.

*Comment servir les Poulets gras aux œufs et à la reine.*

Ils se préparent tous de la même façon, et se servent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; pour être cuits à leur point, cela se connoît au doigt et à l'œil; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est tems de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire et connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde sait faire cuire des viandes à la broche, et peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson; c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de là que dépend une partie de la bonté des viandes, comme aussi d'être trop mortifiées ou pas assez.

*Poulets en entrée de broche de différentes façons.*

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau,

videz-les, et leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, et le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés, très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Comme :*

Sauce à la ravigotte.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce à la Sultane.
Sauce à l'Allemande.
Sauce à l'Anglaise.
Sauce à la carpe.
Sauce blanche avec capres et anchois.
Sauce à l'Italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauce à la reine.

*Ou toutes sortes de ragoûts, comme :*

Aux truffes.
Aux mousserons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
A la passe-pierre.
Au ragoût de foie gras.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écrevisses.
Aux pistaches.
Aux cornichons.
Aux huîtres.

*Poulets aux croûtons.*

Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foie, et les faites cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain promptement. Mettez-les égoutter; et dans cette même huile vous ferez cuire

cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalotte, un foie de volaille, le tout haché, et mouillerez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de coulis, dégraissez la sauce et l'assaisonnez de sel et poivre concassé; faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure, servez les poulets et les croûtons à côté.

*Usage du coq et de la poule.*

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, et de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau, et faire du blanc-manger.

Ils sont aussi excellens à faire de bon consommé, et donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces et ragoûts.

## DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

LE dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté.

Quand il est cuit refroidi, ce que l'on a desservi de la table, vous sert à faire différentes entrées,

Vous les coupez par filets et les servez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 132.

Une autre fois à la béchamel. Voyez agneau à la béchamel, page 132.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-les cuire de la même façon. et servez avec les mêmes sauces et ragoûts.

*Cuisses de dindons à la crême.*

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder; si elles sont crues, vous les lardez en travers avec de gros lard, faites-les cuire dans une Sainte-Menehoult, faites de cette façon: mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-septier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon et faites bouillir à très-petit feu; quand elles fléchiront dessous les doigts, vous les retirerez pour les égouter, prenez le gras de la Sainte-Menehoult et y trempez les cuisses, panez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu, en les arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

*Dindons à la poêle.*

Flambez et épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, mettez les pattes dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites-le refaire, et le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez et mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets et poulardes se préparent de même.

*Dindon en galentine.*

Flambez et videz un gros dindon, désossez-le

à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant page 128.

*Dindon en ballon.*

Vous le désossez à forfait sans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets; et finissez comme le fromage de cochon, ci-devant page 129.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud et le servez avec une bonne sauce.

*Dindon roulé.*

Il faut flamber un dindon et le couper en deux, le désosser à forfait, et mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les et les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais : la cuisson faite, dégraissez la sauce, et la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

*Abbatis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.*

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les aîles, les pattes, le cou, le foie, le gésier, échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros

poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; quand vous êtes prêt à servir; ôtez le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitié bouillon et moitié jus, laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, et un bon morceau de beurre, farinez et mouillez moitié bouillon et moitié jus, laissez cuire et réduire à courte sauce.

### *Différentes façons d'accommoder les vieux dindons.*

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, videz et troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalottes, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir, étendez-la sur le dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brezolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

### *Cuisses de dindons accompagnées.*

Faites dégorger un ris de veau et blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dés avec beaucoup de champignons, coupés aussi en dés;

maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilie, échalotte, le tout haché; sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, ayez deux cuisses de dindon crues, bien épluchées et désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez, mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement, cousez-les pour que rien ne sorte, et les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de lard et les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites et qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, ôtez les bardes et le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, si vous n'en avez point, vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine et un peu de persil blanchi haché, faites lier sur le feu, et servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

*Dindons à l'escalope.*

Le dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les ailes et l'estomac pour faire l'escalope; la carcasse on la met dans le pot pour la manger au gros sel: prenez donc les ailes et l'estomac que vous coupez très-minces en filets et les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre; il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalotte, basilie, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, et un peu de bonne huile; couvrez avez quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu sur la cendre chaude: à moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, et dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes; si vous avez du coulis, vous en met-

trez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

*Ailerons de dindons aux petits oignons et au fromage.*

Prenez six ou huit aîlerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir et éplucher, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle une demi-feuille de laurier, un peu de basilic; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante et bien épluchés, peu de sel, de gros poivre; rachevez de cuire et les retirez de la casserole pour les égouter, passez la sauce au tamis et la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond, et par-dessus une demi-poignée de fromage de Gruyère, ou du parmesan rapé, arrangez dessus les aîlerons et les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; donnez couleur en dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière avec bon feu. Servez chaudement.

*Aîlerons en fricassée de poulets.*

Après avoir échaudé des aîlerons, fait blanchir et bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 134.

*Ailerons en fricandeau.*

Prenez dix ou douze aîlerons de dindons, ou

quinze de poulardes que vous échaudez et épluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite vous les faitas blanchir un instant à l'eau bouillante et les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise, page 118.

*Ailerons à l'Espagnole.*

Après qu'ils sont blanchis et épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les aîlerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

*Ailerons en matelotte.*

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine et du beurre, que vous mouillez avec un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon; mettez-y cuire les aîlerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, basilic, deux clous de girofle, sel; gros poivre; à moitié de la cuisson, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante, et épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, et les passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient colorés; le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entières, dressez les aîlerons et croûtons dessus et autour, la sauce par dessus.

*Ailerons à la purée verte.*

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard; si vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues

de ciboule et du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuisson des aîlerons pour lui donner du goût, servez la purée dessus les aîlerons et de petit lard dans une terrine; que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

*Aîlerons à la purée de lentilles.*

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule ni de persil dans la cuisson des lentilles.

*Ailerons aux petits oignons.*

Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué ci-après. Mettez les aîlerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, de sel, gros poivre, faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson et la passez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; servez à courte sauce sur les oignons.

*Ailerons au vin de Champagne.*

Foncez une casserole de tranchet de veau, mettez les aîlerons dessus, couvrez de bardes de lard; mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon; faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la et la passez au tamis: servez sur les aîlerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Ailerons à la Sainte-Menehoult.*

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu,

faites attacher toute la sauce après les aîlerons comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir et les trempez dans un peu d'huile, panez-les de mie de pain ; étant panés ; arrosez-les avec un peu d'huile, et les faites griller de belle couleur, servez sans sauce, ou si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon gout.

Ces mêmes aîlerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les tremperez dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des aîlerons qui ont déjà été servis sur la table.

De telle façon que vous les mettiez en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

### *Des pattes de dindons.*

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29, avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites et refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson, panez-les, et les faites griller de belle couleur; servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu et les panez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, et servez garnis de persil frit; plusieurs mettent une farce autour des pattes avant de les servir.

### *Dindon en pain.*

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragout cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en pe-

tits dés, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés, cousez le dindon et lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y un bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite et le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole, après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce et y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle et bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, et le servez la sauce par-dessus.

*Du pintadeau et de la pintade.*

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez et le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le frisant.

## DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

*Comment les servir.*

La poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras dans le tems du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnez de sel et de vinaigre.

*Les foies gras* des poulardes, chapons, dindons et gros poulets servent à mettre dans beaucoup de ragoûts et à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppez de bardes de lard, et panez de mie de pain; servez-les avec une sauce hachique.

*Vous les mettez* aussi en caisse, qui se fait avec

du papier, que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus et dessous un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote*, ou *en ragoûts seuls.*

*Poulardes de plusieurs façons.*

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, et se servent avec les mêmes sauces et ragoûts que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 134.

*Observez* la même chose pour les *chapons.*

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises : vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la Tartare, ou au gros sel.

Vous les flambez, videz, et troussez les pattes en dedans, et faites-les blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le et mettez cuire dans la marmite; quand elle fléchit sous le doigt en tâtant à la cuisse, retirez-la de la marmite, servez avec un peu de bouillon et de gros sel dessus.

*Poularde à la bourgeoise.*

Flambez, videz-la, et lui troussez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel, faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, et servez dessus la poularde.

*Poularde entre deux plats.*

Flambez, videz-la, et lui troussez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, et la poularde dessus avec son assaisonnement, et la couvrez de bardes de lard, faites-la cuire de cette façon sur la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce, et la passez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis et un filet de verjus, goûtez si la sauce est de bon goût, et servez dessus la poularde.

*Poularde à la persillade.*

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déjà servi sur la table; si elle est entamée, cela n'y fait rien; coupez-la par ses membres et la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon et du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite, et la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien presser, en servant, mettez-y un filet de verjus.

*Chipoulade de plusieurs façons.*

Pour faire une chipoulade, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes suivant la saison, vous avez six saucisses de la longueur du doigt, de petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, et enveloppé de bardes

de lard dessus et dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes; quand le tout est cuit, retirez-le promptement pour le mettre égouter, et vous le dresserez ensuite dans un plat que vous devez servir : vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis; mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistance, goûtez si votre sauce est de bon goût, et la servez par dessus. Les aîlerons de poulardes préparent de la même façon que ceux des dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

*Poularde aux oignons.*

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre, après l'avoir flambée, épluchée et vidée, prenez son foie, que vous hachez et mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule et champignons; le tout haché, assaisonné de sel et poivre, mêlez bien cette farce et farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard et de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs et leur coupez un peu le bout de la tête et de la queue, faites-les cuire un quart d'heure a l'eau bouillante, retirez-les de l'eau fraiche pour leur ôter la première peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon; quand ils sont cuits et égoutés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, et servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

*Poularde aux oignons d'une autre façon.*

Faites-la cuire à la broche ou à la braise

comme la poularde entre deux plats ; mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

*Poularde masquée.*

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez et videz, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, farcissez le dedans de la poularde, la cousez par les deux bouts ; faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot, vous la mettrez ensuite à la broche, et la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau, et de filets de pain mollet, de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir ; faites-la cuire à très-petit feu sans l'arroser ; en la tirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chosse dessous, pour en recevoir le jus, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon, et les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

*Poularde à la matelotte.*

Prenez une poularde que vous flambez et videz, laissez les aîles et les pattes, et troussez comme pour mettre au pot, lardez-la de lard ; faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes et panais proprement coupés ; un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre, faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons et racines autour, servez avec sa sauce bien dégraissée : si vous avez un coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance

*Poularde à la cuisinière.*

Flambez, épluchez et videz une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf, panez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, et vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée, faites lier sur le feu.

*Poularde au court bouillon.*

Flambez une bonne poularde, faites chauffer ses pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, videz-la et troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps, ficelez la poularde et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, sel gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court-bouillon dans un tamis, faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce; servez-la sur la poularde.

*Poularde à la béchamel.*

Ordinairement on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table; vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde est presque entière et forte,

vous levez toute la chair, que vous coupez par filets, mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait; quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, du poivre, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule; faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir; si la sauce n'étoit pas tout-à-fait liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir, en servant deux ou trois gouttes de vinaigres.

*Poularde à la Montmorency.*

Il faut piquer le dessus de la poularde; après l'avoir flambée et vidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dés, de petit lard, de petits œufs, cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, et le glacez de même.

*Poularde marinée.*

Flambez, épluchez et videz une poularde; ensuite vous la coupez par membres, et la faites mariner et frire de la même façon que la poitrine de veau, page 98.

*Poularde à la Sainte-Menehoult.*

Il faut préparer une poularde et la faire cuire de la même façon que les poulets à la Sainte-Menehoult, que vous trouverez ci-devant, p. 142.

*Poularde au blanc-manger.*

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait, avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié; passez-le au tamis et y mettez une poignée de mie de pain; remettez-le sur le

feu jusqu'à ce que le pain ait but le lait ; ôtez-le du feu et y mettez un quarteron de panne coupée en petit moreeaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, museade rapée, einq jaunes d'œufs crus ; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée et bien épluehée ; eousez-la pour que rien ne sorte, et la faites euire entre les bardes de lard ; mouillez avee du lait, assaisonnez de sel, un peu de eoriandre ; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez avee une sauce à la reine.

*Poularde en canelon.*

Vous la désossez en forfait après l'avoir coupée par la moitié ; mettez sur ehaque moitié une bonne faree de vollaille, roulez-les ensuite et couvrez le dessus avec une barde de lard, ficelez et faites euire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre ; la euisson faite, passez la sauee au tamis ; dégraisse-la et y mettez deux cuillerées de eoulis, faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard et ficelez ; servez la sauce sur les cannelons de poularde.

*Poularde à la crême.*

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde euite à la broche et que l'on a desservie entière de la table ; vous en prenez la chair de l'estomae que vous haehez très-fin, et la mettez avee un bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu, avee une chopine de lait réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et refroidie, mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, eiboule, champignons, le tout haehé, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs ; mettez eette faree dans le corps de la poularde et à la place de l'estomae, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans l'œuf battu,

panez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtière sur des bardes de lards, couvrez avec du papier et faites cuire dessous un couvercle de tourtière; vous la servirez après avec une sauce piquante que vous trouverez la première dans l'article des sauces.

*Poularde en croustade.*

Il faut la flamber, vider, trousser les pattes dans le corps et la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entre-lardé; faites-la cuire avec un peu de bon bonillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite vous ferez attacher toute la sauce autour et la mettez refroidir; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre; faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse; mettez-la par-tout sur la poularde, et y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela forme de la croûte; faites-la colorer dessous un couvercle de tourtière; servez avec une sauce piquante, comme la première sauce que vous trouverez à l'article des sauces.

*Poularde accompagnée.*

Il faut ôter l'os du briquet de l'estomac; après avoir vidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts; faites cuire la poularde à la broche, enveloppée de lard et de papier; servez avec une bonne sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultane. *V.* l'article des sauces.

*Poularde au sang.*

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, et un petit morceau de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez ensuite un bon demi-setier de sang de

cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre; faites lier le tout ensemble sur le feu, sans le laisser bouillir; ayez soin de bien remuer; quand il sera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard et de papier, le servirez avec une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

*Poularde à la chia.*

La chia est une espèce de corniehon qui nous vient des Indes; vous la coupez par tranches, et la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau presque bouillante; ensuite égoutez-la et la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

*Poularde en filets.*

Vous prenez de celles que l'on a desservies de dessus la table, que vous coupez en filets, et les mettez chauffer dans une bonne sauce liée aux roux ou au blanc comme à la béchamel, ou à la sauce à la reine que vous trouverez à l'article des sauces.

*De la poule de Caux ou du coq Vierge.*

Ils servent ordinairement pour faire d'excellens plats de rôts; vous les piquez et faites cuire à la broche.

## DU CANARD, CANNETON, OIE ET OISON.

Le canneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces; faites-le toujours cuire à la broche.

*Le canard*, canneton, oie et oison s'accommodent tous de la même façon ; on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois ; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

*Canard farci.*

Flambez-le et videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os ; vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autres.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble ; mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, un demi-setier de crême ; mêlez bien le tout ensemble, et le mettez dans le corps du canard ; ficelez-le pour que rien ne sorte, et le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons ; faites cuire des marrons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, et servez comme vous le jugerez à propos.

*Canard en hochepot.*

Flambez et videz-le, et le coupez en quatre faites-le cuire dans une petite marmite avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupez et tournez proprement ; faites blanchir le tout un demi-quart

d'heure, et le mettez ensuite dans la petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranche tenant à la couenne et ficelez, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur la table; vous mettez tous les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce sur les légumes et canard; ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

*anard de plusieurs façons.*

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelles, des *oies à la broche*, farcies de saucisses et de marons.

Il faut faire griller des saucisses et cuire des marrons avant que de les mettre dans le corps.

*Canard aux navets.*

Prenez un canard que vous flambez; videz et troussez les pattes en dedans; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine; faites-la roussir de belle couleur, et mouillez avec du bouillon; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettrez en même tems; s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit et bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre; servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets, à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche, et les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir et cuire avec bouillon, jus de veau

et de coulis : quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard,

*Canard au père Douillet.*

Flambez un canard et l'épluchez bien, videz-le et troussez les pattes dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriande, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis et la dégraissez ; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessous le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

*Canard en globe.*

Comme le dindon en balon, ci-devant, page 147.

*Canard à la Bruxelles.*

Il faut le flamber et vider. Mettez dans le corps un salpicon de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de sel, gros poivre ; cousez le canard pour que rien ne sorte, et le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni : quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

*Carnard en daube.*

Comme l'oie à la daube, ci-après, page 170.

*Canard en chausson.*

Vous le désossez et farcissez comme le canard farci, page 164. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre : lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

*Canard à la Béarnoise.*

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les tournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, faites cuire les oignons et réduire à courte sauce, dégraissez-la et y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

*Canard à l'Italienne.*

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée et passée au tamis, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez et servez sur le canard.

*Canard à la purée verte.*

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil et queues de ciboule; ensuite vous les passez en purée fort épaisse : si ce sont des pois verts, il en faut un

litron, et il ne faut ni persil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez le canard. En faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard; coupé en tranches tenant à la couenne, et vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

*Caneton au pois.*

Ayez un ou deux canetons échaudés et vidés troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine et un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits, un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

*Les oigons* se préparent de la même façon.

*Oie farcie à la broche.*

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos; ôtez-en la première peau et les mettez sur le feu dans une poêle percée, et les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragût; si vous n'avez point de poêle percée, mettez les marrons dans l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres vous les hachez dans une casserole avec

avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de saindoux ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure, laissez refroidir; vous avez une oie jeune et tendre; après l'avoir vidée, flambée et épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps; cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche et la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

*Oie à la moutarde.*

Ayez un oie jeune et tendre que vous flambez, épluchez et videz; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, et le mêlez avec deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie et la cousez; faites-la cuire à la broche en l'arrosant de tems en tems avec un peu de beurre; et à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie et panez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à café de vinaigre un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu. Servez dessous l'oie.

*Gie à la daube.*

Ordinairement on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, videz-la et lui troussez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu, et l'épluchez; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné et manié avec du persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée, après avoir lardé l'oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite et la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, et ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremet froid.

*Des ailes et cuisses d'oie, comment les accommoder.*

Pour faire des ailes et des cuisses d'oies de façon qu'elles se conservent long-tems, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, videz et les mettez à la broche pour ne le faire cuire que jusqu'aux trois quarts; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant; laissez refroidir les oies, et les coupez en quatre en levant les cuisses et faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier et du sel; faites fondre la graisse d'oie que vous avez mise à part avec beaucoup de

sain-doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes et les cuisses en soient couvertes ; mettez-la dans le pot et ne les couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid ; il faut les conserver dans un endroit sec : ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne, d'où il en vient le plus à Paris ; lorsque vous voulez vous en servir, vous les retirez du pot et de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces et ragoûts ; l'on en sert sur le gril après les avoir panées et grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore, étant cuits à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalottes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu : servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des hochepots et à garnir des potages.

*Des poules d'eau.*

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques ; il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

## DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIÈRE ET BISETS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gros et tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en frieassée et aux pois.

Vous les échaudez et videz, et coupez en quatre; mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons; un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée da farine, et mouillez avec du bouillon et un peu de jus.

Quand ils sont cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de suere gros comme une noisette, et du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 99.

Vous les servez aussi en frieandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vidés; coupez-les en deux et les accommodez après comme le carré de mouton sur le gril et le servez de même, page 51.

### *Gros pigeons de plusieurs façons.*

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez autour des

choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autre fois vous mettez un ragoût de concombres et de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

*Des petits pigeons de volière.*

Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, et de feuilles de vignes dans le tems.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrées de broche, vous les flambez et videz; hachez leur foie avec un peu de lard et très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différens ragoûts;

*Comme*

Sauce à l'échalotte.
Sauce à la ravigote.
Sauce au beurre.
Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'italienne.

*En ragoûts, vous en mettez*

Aux morilles.
Aux mousserons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux montans de cardes.
Aux laitues farcies.

*Pigeons à la bourgeoise.*

Vous les échaudez, videz et troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment et les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les et les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes de champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre et cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis et servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec du bouillon et un peu de persil haché.

*Compote de pigeons.*

Ayez des petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou et les ailes; après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire et réduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc; que le tout soit cuit à propos et d'un bon sel.

*Pigeons au basilic.*

Penez des petits pigeons que vous échaudez après les avoir vidés et troussez les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, page 29, en mettant un peu plus de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire et servez garni de persil frit.

*Des pigeons bisets.*

Vous les servez communément en fricassée ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche : ces sortes de pigeons ne

sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût et la bonne mine.

*Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.*

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans, s'ils sont gros vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derrière et les applatirez sans beaucoup casser les os, faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, et les panez de mie de pain, mettez-les sur le gril et les arrosez du reste de leur marinade : faites-les griller à petit feu, et d'une belle couleur dorée; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, et faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre, faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, et un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

*Pigeons en matelote.*

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés, et les pattes retroussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher; mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni; ensuite vous mettez une pincée de farine et mouillerez moitié bouillon et moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits et réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un

peu de lait; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois et les pigeons de volière.

*Pigeons en ragoûts d'écrevisses.*

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vidés; fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, et les faites cuire avec un peu de bon bouillon et un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, une douzaine d'écrevisses épluchées, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure et qu'il ne reste que peu de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade et une petite pincée de persil haché très-fin, faites lier sans bouillir sur un moyen feu en remuant toujours, égoutez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

*Pigeons aux fines herbes.*

Echaudez quatre pigeons un peu forts, videz-les et troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derrière le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalottes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym,

basilic haché comme en poudre, faites mijoter une demi-heure sur un petit feu, et vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon; rachevez de faire cuire à petit feu, dégraissez et servez à courte sauce.

*Pigeons en surprise.*

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, videz et troussez les pattes dans le corps, mettez les foies a part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante : après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, et les faites bouillir un bon quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort, qu'il ne reste point d'eau; ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très-fin et mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons et les enveloppez chacun avec une laitue de façon que l'on ne les voit point, ficelez-les et les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits, égoutez les pigeons et les déficelez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis et la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sauce, et y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

*Pigeons aux pois.*

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils

sont gros, échaudez-les et les faites blanchir ; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petit pois, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec verre d'eau, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, et mouillerez moitié jus et moitié bouillon ; laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, et vous y mettez le sel un moment avant que de servir, et gros comme une noisette de sucre fin.

*Pigeons aux asperges en petits pois.*

Coupez de petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre et ne point continuer à couper aussitôt que le couteau résiste ; lorsque vous en aurez la valeur d'un litron et demi, mettez-les dans de l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois sans crainte qu'elles ne croquent : vous les ferez blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche et égoutez-les, ensuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sariette et deux clous de girofle.

*Pigeons au court bouillon.*

Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez et videz, troussez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard et les mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un bou-

quet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle; une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel poivre; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, vous passez la sauce au tamis, et la faites réduire; si elle est trop courte, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

*Pigeons à la St. Menehoult.*

Prenez trois gros pigeons que vous videz, laissez les foies, troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire; et épluchez, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entière, deux oignons en tranches, zestes de carottes et panais, une gousse d'ail entière, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec trois poissons de lait, faites bouillir et ensuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les égouter, enlevez le gras de la sainte-Menehoult pour les mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons et les panez à mesure; faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés; servez à sec, vous mettrez une sauce rémoulade dans la saucière. La façon de la faire se trouve dans l'article des sauces.

*Pigeons à la Marianne.*

Préparez trois pigeons comme les précédens, applatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des

cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement; lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égoutés et essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce et la dégaissez, mettez-y un anchois haché, trois échalottes et une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier sur le feu et servez dessus les pigeons.

*Pigeons en fricandeau.*

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire et glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise. page 110.

*Pigeons en fricassée de poulets.*

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, et des moyens par la moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que les fricassées de poulets, page 134.

*Pigeons au soleil.*

Ayez de petits pigeons naissans bien échaudés, après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes, passez à chacun une brochette à travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante; après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égoutez et laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte et les faites frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, et vous y mettez peu-à-peu du

vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

*Pigeons en surtout.*

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise, réduit à courte sauce ; mettez-le refroidir, ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu ; mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons dessus ; couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût ; unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez avec de la mie de pain ; faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égoutez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

*Pigeons en timbale.*

Faites un ragoût de pigeons ; quand il est fini, de bon goût et froid, mettez-le en timbale, comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtes.

*Pigeons aux tortues.*

Vous coupez la tête et les pattes à des tortues, et les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni ; ensuite vous les ôtez de leurs coquilles, avec soin d'ôter les amers ; mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

*Pigeons en tourte.*

Voyez l'article de la pâtisserie.

*Pigeons à la poêle.*

Plumez et videz de petits pigeons ; laissez-leur les pattes, et les faites refaire légèrement sur le feu ; passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel,

gros poivre ; ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante : mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard et d'une feuille de papier blanc; mettez un couvercle sur la casserole et les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; ensuite vous dégraissez la cuisson, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

*Pigeons en hatelet.*

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservis de la table : mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer, et pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets ; faites tenir la sauce après, panez-les et les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

*Pigeons en crépine.*

Ayez cinq petits pigeons échaudés et blanchis un instant à l'eau bouillante ; après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre ; ensuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre ; liez de trois jaunes d'œufs et les blancs fouettés ; enveloppez chaque pigeon avec une farce et un morceaau de crépine; ensuite faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, panez-les par-dessus et les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtière

pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire; essuyez-les de leur graisse, et les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que vous dégraissez; passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

*Pigeons en beignets.*

Servez-vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitié et leur faites prendre gout dans un assaisonnement; mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile et du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

*Pigeons à la dauphine.*

Ce sont des pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, et vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeau. Voyez fricandeau, page 110.

## CHAPITRE IX.

*Du gibier en général*

Nous comprenons sous le noms de gibier, les faisans et faisandeaux, les canards sauvages, appelés oiseaux de rivière.

Les sarcelles,
Les rouges.
Les albrans.
Les alouettes appelée mauviettes.
Les bécasses.
Les bécassines.
Les bécots.
Les cailles et cailletaux.
Les guinards.
Les ortolans.
Les ramiers et rameraux.
Les perdreaux rouges.
Les perdreaux gris.

Les merles.
Les grives.
Le géuilotes.
Les pluvriers.
Les rouges-gorges
Les vanneaux.

*Du gibier à poil.*

Les lièvres.
Les levrauts.
Les lapins.
Les lapereaux.

*De la venaison.*

Sous le nom de venaison ou de viande noire, l'on y eomprend.

Le chevreuil.
Le daim.
Le faon.
Le cerf.
La biche.
Le sanglier et le marcassin.

## Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier et venaison.

*Des faisans, comment les servir.*

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les videz et piquez; faites-les cuire à la broche, et les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche; pour lors vous les faites euire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre; enveloppez-les de bardes de lard et de papier, les servez avec une saucc à la provençale ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi de pâtés chauds et froids, ou en terrine.

*Les canards sauvages, comment les servir.*

Les canards sauvages ou oiseaux de rivière, (la femelle est estimée la meilleure,) se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les flambés et vidés.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à

la broche et refroidis ; *vous en tirez des filets* que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois et capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

*Des rouges, sarcelles, albrans, comment les accommoder.*

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flamblées et vidées sans être piquées ni bardés, et se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, et les servez avec ragoût l'olive.

Aux truffes.
Ragoût de montans de cardons.
Aux navets.
Ou sauce à la rocambolle.

*Les rouges* se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés et vidés.

*Les albrans* se mangent, comme les sarcelles.

*Alouettes de plusieurs façons.*

Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un et moitié l'autre; vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur le rôties pour un plat de rôt.

*Elles se mettent aussi* de plusieurs façons pour entrée.

*Elles se mettent en tourte*; pour lors vous les videz, ôtez-en le gésier, et le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, et mettez dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes et la tête, et que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché, et laissez refroidir.

Vous finirez la tourte comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

*Alouettes en salmis à la bourgeoise.*

Elles se servent en salmis à la bourgeoise quand elles sont cuites à la broche; (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers, et le reste servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu rocambole écrasée, un filet de verjus; faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits.

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

*Alouettes en ragoût,*

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez et videz; troussez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôt; passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur: faites bouillir et réduire au point d'une sauce liée, dégraissez et assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre *en caisse*; vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande; mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtière, ensuite vous égoutez la graisse et mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

*Des ramiers et ramereaux.*

Les ramiers et ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez et faites cuire de belle couleur, vous faites aussi les entrées de plusieurs façons : vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

*Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix.*

Les perdreaux gris se connoissent d'avec la perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes noires, vous êtes sûrs qu'ils sont jaunes ; pour la bonté il faut distinguer la fraicheur et le bon fumet.

*Les perdreaux rouges* se distinguent à la première plume de l'aile ; il faut qu'elle soit pointue et tant soit peu de blanc au bout.

*Comment accommoder les perdreaux et perdrix.*

Les perdreaux se servent pour rôts ; vous les plumez, videz et piquez ; faites-les cuire de belle couleur.

*Si vous voulez* les servir pour entrée, vous les flambez, videz, et faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil et ciboules hachés ; mettez cette farce dans le corps, cousez-le pour que rien ne sorte, et trousscz-leur les pattes sur l'estomac ; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce et ragoût que vous jugerez à propos.

*Comme*

Sauce à la carpe.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce aux zestes d'orange.

Sauce à la Sultane. Ragoût d'olives.
Ragoût de truffes. Ragoût au salpicon.
Ragoût de montans.

Vous mettez aussi les perdraux sur le gril en papillotes.

*Des vieilles perdrix.*

Elles se font toujours cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 29, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles et petit lard. Voyez poitrine de veau au choux et petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, des truffes, de montant de cardons d'Espagnes.

*Elles se mettent aussi* en pâté chaud et froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

*Les perdreaux rouges* se préparent et se servent de la même façon que les perdreaux et les perdrix grises.

*Des bécasses, bécassines et bécots.*

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts; vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vignes, vous ne les videz point, mettez dessous des rôties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe, et servez dessous les rôties.

*Vous en faites aussi* les salmis quand elles sont cuites et refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées et flambées, vous les fendez par derrière pour les vider, vous vous servez de tout hors du gésier; hachez le reste et le mêlez avec du lard rapé, ou un mor-

ceau de beurre, persil ciboule hachés; un peu de sel, mettez cette farce dans le corps et cousez l'ouverture, troussez les bécasses et les faites cuire à la broches enveloppées de lard et de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

*Les bécassines et bécots* se servent de même.

*Vous en faites aussi* des tourtes, pour lors vous les videz et faites une petite farce comme ci-dessus que vous mettez au fond de la tourte, et finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

*Des cailles et cailleteaux.*

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, videz, et faites refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigue et bardez de lard; faites-les cuire et servez de belle couleur.

*Si vous voulez les mettre en entrée*, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les et mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce et passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles et cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

*Cailles au laurier.*

Il faut les flamber et vider, hachez, les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros proivre; remettez-les dans le corps, et les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-

quart-d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier et les mettez ensuite faire dans un bouillon, dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

*Cailles aux choux.*

Faites-les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

*Cailles en gratin.*

Prenez six ou sept cailles que vous flambez et videz, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un de vin blanc, de bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi et coupé en gros dés, rachevez de cuire et faites réduire au point d'une sauce liée; votre ragoût le servez dessus en gratin fait de cette façon: hachez les foies de cailles, avec persil, ciboule, et les mettez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs: prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, et les mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée, servez ensuite le ragoût dessus.

*Caille au salpicon*

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, et vous les servirez ensuite avec au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

*Des ortolans, guinards et gélinottes.*

Les ortolans sont de petits oiseaux très-délicats excellens, l'on en voit peu à Paris ; ils se servent pour rôts.

*Les guinards et gélinottes* sont aussi peu communes à Paris ; ils se servent de même pour des rôts.

*Des grives.*

Vous les plumez et les faites refaire sans les vider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

*Vous en faites aussi* des entrées différentes, comme des bécasses : vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

*Les merles* se servent aussi de même ; il ne les faut point vider.

*Des pluviers.*

Ils sont excellens quand ils sont gras, vous plumez et piquez sans les vider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessus ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

*Si vous voulez les servir pour entrée de broche,* faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses, faites-les cuire de même et servez avec une même sauce et même ragoût.

*Si vous voulez les servir à la braise,* faites-les cuire comme les cailles, et les servez de la même façon.

*Des vanneaux.*

Ils se font cuire à la broche pour rôt, et se servent comme le canard sauvage.

*Des rouges-gorges.*

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôt, comme les ortolans.

## DU GIBIER A POIL.

### *Des levrauts et lièvres*

Les levraux se servent pour rôts ; ôtez la peau et les videz, faites-les refaire sur la braise et les piquez ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce au vinaigre, poivre, et sel, que vous servez dans une saucière.

*Si vous voulez les mettre en entrée*, quand ils sont cuits et refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, et servez pour entrée.

*Vous les servez aussi* en filets dans une sauce à l'échalotte ou differentes sauces piquantes.

*Les lièvres* se mettent en civet ; vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il y en a, faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine et mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc ; assaisonnez de sel, poivre, quand il est cuit ; si vous avez de son sang, mettez-le dedans et faites lier la sauce sur le feu comme liaison, et servez à courte sauce.

*Vous faites aussi* des pattés de lièvres, gâteaux de lièvre, pâtés de lièvre à la bourgeoise.

### *Pâté de lièvre à la bourgeoise.*

Dépouillez le lièvre, gardez-en le sang ; après l'avoir vidé, coupez-le par les membres et lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre ; faites-les cuire à petit feu ; quand il est cuit et qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez

dressez le lièvre dans ce que vous devez servir; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau; servez ce pâté froid pour entremets.

*Lièvre en haricot.*

Dépouillez un lièvre et le videz, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, et mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu et y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon; faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, et les mettez cuire avec le lièvre, assaisonné de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire et servez à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement: si le lièvre est tendre, il faut mettre les navets en même tems.

*Filets de lièvre au civet.*

Vous prenez un lièvre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs et les coupez en filets, concassez un peu les os et les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine, mouillée avec un verre de bouillon, et deux verres de vin rouge, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lièvre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

*Levraut au sang.*

En dépouillant et vidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part, coupez-le par membres et le lardez de gros lard si vous voulez ; mettez-le dans une casserole avec le foie et gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit cuit et qu'il reste un peu de sauce ; prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien et le mêlez avec le sang que vous avez gardé : quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jeterez une demi-poignée de capres fines entière et servez chaudement.

*Filet de lièvre à la poivrade.*

Prenez un lièvre ou un levraut qui ait été cuit à la broche et que l'on a desservi de table, vous enleverez les chairs pour les couper par filets ; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os et couperez les morceaux gros et d'égale grosseur, mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir ; servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

*Des lapins et lapereaux, comment connoître les jeunes.*

Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint ; si vous y trouvez une grosseur

comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connoissez encore à la tête, parcequ'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre: cette marque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre, et l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levraut d'avec le lièvre, de la même façon.

*Des lapins et lapereaux de plusieurs façons.*

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les dépouillez et videz et faites refaire sur de la braise, il faut les piquer et faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

*Ils vous servent aussi* à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres et les faites dégorger longtems dans l'eau, et faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 98.

*Vous en servez aussi de marinée* après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 52, et les servez de même.

*Lapins au coulis de lentilles.*

Coupez-les par membres et les faites cuire avec bon bouillon, de petit lard et un bouquet garni, sel, et poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, sans sel; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le pain et le petit lard de sa cuisson, faites-le réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le lapin et petit lard, et servez s'il est de bon goût dans une terrine.

*Lapin en matelotte.*

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit au trois quarts; avant que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et y mettez une bonne pincée de capres entières, un anchois haché; servez avec des croûtons passés au beurre; arrosez le tout avec la sauce.

*Lapereaux en hachis.*

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti, hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mette-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-les sur le feu et y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis et y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez, si vous voulez, le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

*Filets de lapereaux aux concombres.*

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus minee que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre et du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems ; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, eiboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic ; passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, et que le ragoût soit un peu lié ; ôtez le bouquet et y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, et servez. Pour les filets, vous prenez les restes des lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

*Filets de lapereaux en salade.*

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égouter ; vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez servir, arrangez dessus proprement les filets de pain, ceux de lapereaux et deux anchois bien lavés et coupés en très-petits filets, et des capres entières ; si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez et entremê-

lez tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessin, et l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile et vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

*Lapins en petits pois.*

Coupez-les par morceaux et les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 142.

*Lapins en papillotes.*

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres; mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou brûlez le papier en dehors; faites cuire à très-petit feu sur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous, servez avec le papier.

*Lapereaux au gîte.*

Faites deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons; le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les et troussez les pattes dessous le ventre, et celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

*Lapereaux en caisse.*

Coupez-les par membres et les faites cuire en ragoût, et vous les finirez comme les pigeons en surtout, que vous trouverez ci-devant, page 181.

*Lapereaux aux fines herbes.*

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic hachés comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus et de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire et réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les et les mettez dans la sauce.

*Lapereaux en gratin.*

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet et point hachées; vous les servirez sur le gratin fait comme celui des cailles en gratin, ci-devant, page 190.

*Lapereaux à l'Espagnole.*

Faites-les cuire, étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

*Lapereaux en galentine.*

Il faut les désosser à forfait, et les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci-devant, page 128. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chaud pour les bien essuyer de leur graisse, et les servirez avec une sauce à l'espagnole; ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

*Lapereaux en hatelet.*

Coupez-les par membres et les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elles s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez-les à de petites brochettes, trempez les dans de l'œuf battu, panez-les et les retrempez dans la graisse pour les paner une seconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

*Lapereaux en poupeton.*

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il est fini et froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez ci-devant, page 105. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

*Lapereaux roulés aux pistaches.*

Désossez à forfait un ou deux lapereaux, et faites une farce de leurs foies avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite et les ficelez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sauce, et la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

*Lapereaux en tortue.*

Videz un lapin, laissez le foie, et ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer

la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé et prendra la figure d'une tortue, ficelez-le et le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillion, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre, la cuisson faite, passez la sauce au tamis, degraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin

*Lapereaux en bigarrures.*

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez et videz, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moelle de bœuf, persil, ciboule, sariette hachés, sel, gros poivre; liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, et les faites refaire sur la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard, bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain et un filet de petit lard, de façon qu'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurrées pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits et le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard et le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

*Lapins à la bourgeoise.*

Coupez-le par membres et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, et culs d'artichaux blanchis, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs dé-

layés avec du bouillon; un peu de persil haché, servez assaisonné de bon goût.

*Les lapins* se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire. Ils ne sont pas bon pour la broche, ni marinés, ni en papillotes et en caisse.

*Boudin de lapin.*

Prenez trois demi-setiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers; quand il est réduit et passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin et fines épices; mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours, quand tout est bien mêlé et point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils enfleront et feroient crever votre boudin.

Quand ils seront prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquez un peu avec une épingle, s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, et les mettez après sur un plat pour les faire griller. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

*De la viande noire, appelée venaison.*

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois, l'on y comprend ordinairement:

Le chevreuil.
Le daim.
Le sanglier.
Le marcassin.
Le cerf.
La biche.
Le faon.

*Le cerf*, *la biche*, *le chevreuil*, *le daim*, *le faon*, se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant et de derrière se servant marinés et cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre et un peu d'eau.

*Vous les servez aussi* en bœuf à la mode, en pâté froid, et en pâte en pot.

*Du sanglier.*

La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la Sainte-Menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

*Les quartiers de derrière et de devant* se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner, en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et en pâté en pot.

*Le marcassin* se sert piqué pour un beau plat de rôt.

*Hachette de toutes sortes de viandes cuites à la broche.*

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart-d'heure; prenez le plat que vous devez servir; mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain, arrangez votre viande sur la mie de pain, et remettez sur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

# CHAPITRE X.

*Poissons de mer et d'eau douce.*

Après la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce, et les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le turbot.
La barbue.
Le sanmon.
L'esturgeon.
L'alose.
Le cahillaud ou morue fraîche.
La raie.
La merluche.
La morue salée.
La limande.
Le carlet.
La sole.
La plie.
Le mulet ou surmulet.
L'éperlan.
Le maquereau.
Le thon et la thontine.
La vive.
La macreuse.
La sardine.
Le rouget.
Le hareng frais.
Le merlan.
L'anchois.
Le bar.
Le vaudreuil.
La lubine.

*En coquillages.*

L'écrevisse de mer.
Les homars.
Les moules.
Les huîtres.

*Du turbot et barbue, comment les accomoder.*

Ils se préparent l'un et l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure et moitié lait; mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les

bords, autrement le poisson se romproit, quand il fléchit sous les doigts, votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôt.

*Si vous voulez le servir pour entrée.*

*Si c'est en maigre*, vous le mettez dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce à l'huile; vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille et servez dessus le turbot.

*Turbot aux capres.*

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé et haché, et des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, et servez dessus le turbot.

*Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la béchamel.*

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, et servez dessus le turbot.

*Vous le servez encore* avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

*Turbot et barbue au gras.*

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels et coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'espagnole.
Sauce hachée.
Ragoût de ris de veau, et petits œufs.
Ragoût au salpicon.
Sauce au vin de Champagne; et ragoût de crête.
Ragoût d'huîtres.
De truffes.
De moussérons.

*Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.*

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau; ail, racines oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle, faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après et le tirez au clair : passez-le au tamis, vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, et faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu; qu'il ne fasse que frémir.

*Toutes sortes* de court-bouillon blanc pour le poisson se font de la même façon,

*Turbot et barbue cuits au gras.*

Mettez-le dans une turbotière, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, et le couvrez par-tout de bardes de lard, faites-suer à petit feu, et y mettez après un verre de vin de Champagne; quand il est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses ou ragoût.

*Si vous le voulez le servir dans son naturel.*

Quand il est est cuit vous le dressez dans le plat que vous devez servir; vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la et mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue faites-la réduire, et servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

*Du saumon frais, comment l'accommoder.*

Il se coupe en tranches, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, et servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

*Vous le servez* aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

*Si vous les servez* pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, et du persil verd autour.

*Si c'est pour entrée*, il faut l'écailler et laisser le morceau entier comme pour rôt, le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson et le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

### *Saumon en caisses.*

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt; mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalotte, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur de deux tranches de saumon, frottez-les dessous avec de l'huile, et les mettez sur un plat; mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuir au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière et du feu dessus; quand le saumon sera cuit et le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez du jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

*De l'esturgeon, comment l'accommoder.*

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel; poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiède, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

*Vous pouvez* aussi le faire cuire au court-bouillon comme le saumon, et le servir avec les mêmes sauces maigres.

*Esturgeon en gras à la broche.*

Lardez-le de gros lard, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'italienne, à l'espagnole, à la ravigote ou ragoûts de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crête et de petits œufs.

*Esturgeon à la braise.*

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau et bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, de bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche,

*Esturgeon à la matelote.*

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; et les mettez égouter; prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en pe-

tites tranches un peu minees, mettez-les dans un plat, arrangées sans être les unes sur les autres avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, et à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson, ôtez-les du plat, et y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, et ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché, et mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout ensemble un quart-d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir, jetez-y un peu de capres hachées, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

*De l'alose, comment l'accommoder.*

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures: vous les servez entières ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, videz-les et ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd.

*Si c'est pour entrée*, écaillez-la et la servez avec différentes sauces, comme aux capres, à l'huile; à l'italienne.

*Vous la faites aussi cuire sur le gril;* après l'avoir écaillée et vidée, fendez-la un peu sur le dos et la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de tems en tems avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arrête n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres et anchois.

*Du cabillaud, comment l'accommoder.*

Le cabillau ou morue fraîche, se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Voyez ci-devant, page 204.

Servez-le dans le même goût et même sauce ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

*Morue fraiche en dauphin au ragoût de laitances de carpes et pointes d'asperges.*

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez et videz; il faut la ciseler et l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec de l'huile fine, sel, poivre, persil et ciboules entières, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet, passez-la dans la morue fraîche en commençant par les yeux, le milieu du corps, et finissez par la queue; en lui faisant prendre la figure d'un dauphin.

Mettez-la sur une tourtière, et l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite, retirez le hatelet et la dressez sur le plat que vous devez la servir.

*Servez dessus un ragoût fait de cette façon.*

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, et bouquet de persil et ciboules, passez-le par le feu, et y mettez une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite et assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême, faites lier la sauce sur le feu, et servez dessus la morue.

*Pour le mieux*, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

*De la raie, comment l'accomoder.*

La bouclée est estimée la meilleure, et se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

*La façon la plus bourgeoise* se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel: après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche et l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite sur le plat pour l'éplucher: coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle se trouve trop ferme et que l'arrête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon; quand vous êtes prêt à la servir, égoutez-là et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos: *comme sauce* au beurre avec des capres et anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir et persil frit.

Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel et un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir et persil frit autour.

*Raie à la Sainte-Menehoult.*

Arrachez-en la peau et la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes; faites

bouillir un bon quart-d'heure, et ensuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire; la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la paner et griller en l'arrosant avec un peu de beurre: servez à sec et une rémolade dans une saucière. Vous trouverez la rémolade dans l'article des sauces.

*Raie marinée frite.*

Arrachez la peau et la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle; ensuite vous l'égouterez et essuyez pour la fariner et faire frire. Servez avec persil frit.

*Raie à la sauce de son foie.*

Faites-la cuire comme il est dit à la page 211. Pour la sauce vous la ferez de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; ensuite un morceau de beurre; capres et un anchois hachés, le foie de la raie cuit et écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

*Raie au fromage.*

Arrachez la peau à une belle moitié de la raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux et la lavez, faites-la cuire avec un demi-setier de lait, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalottes; une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de tems),

retirez-la de la sauce pour l'égouter, passez la sauce au tamis et la faites réduire au point d'une sauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, et par dessus une petite poignée de fromage de Gruyère rapé, arrangé dessus les morceaux de raie, et entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon et bien égoutés, et deux petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par-dessus le restant de la sauce, couvrez avec du fromage de Gruyère rapé ou du parmesan; si vous voulez pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qui bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu : quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

*De la merluche, comment l'accommoder.*

La merluche la plus blanche est estimée la la meilleure, avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviére, retirez-la et la mettez en morceaux par feuillets.

La sauce à la gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine et autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et de sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, et la mangez dans le moment parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

*De la morue salée, comment l'accommoder.*

Pour connoître la bonne morue, il faut choi-

sir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; il faut la laver après l'avoir écaillée, faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière, mettez-la après égouter et la levez par feuillets ou la laissez entière si vous voulez, mais la façon n'en est pas propre.

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, et servez.

Dans un autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil et ciboules hachés.

*Morue à la maitre-d'hôtel.*

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée et lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poèlon ou chaudron, mettez-la sur le feu, quand elle sera prête à bouillir, écumez-la, et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égouter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachés, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

*Queue de morue farcie*

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir et dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, oiboule hachés, sel; poivre et six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue et la faites cuire à l'eau

comme la précédente ; après qu'elle est égoutée, vous en prenez toute la chair et ne laissez que l'arrête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, de gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, et mettez refroidir, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'arrête de la queue, et le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bord sur tous les tours de l'arrête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, et que cela vous forme une queue de morue, unissez par-tout avec un couteau, trempez dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain, faite cuire et prendre belle couleur au four ou dessous un couvercle de four de campagne ; quand elle sera cuite de belle couleur, servez, les bords du plat bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre ; faites lier sur le feu.

*Morue à la provençale.*

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égoutée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, de gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par-dessus le même assaison-

nement que dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

*Morue au beurre noir.*

Faites-la cuire dans l'eau et égoutez, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, de gros poivre : faites-la bouillir un demi-quart d'heure, et mettez-dessus du beurre, bien chaud avec du persil frit.

*Morue à la sauce aux capres et anchois.*

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égoutée, dégraissez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux capres et anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

*Morue à la crême.*

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égoutée vous la levez par feuillets, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, de gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu et y mettez ensuite les filets de morue, faites chauffer et servez.

Si vous voulez la paner, vous y mettrez un peu plus de beurre et trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, panez le dessus, et lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

*Tourte de morue.*

La morue étant cuite à l'eau, égoutée et refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni ; la tourte

toute étant cuite, vous ôtez le bouquet et mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

*Morue en stinquerque.*

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, et quelques capres entières, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; panez le dessus avec de la mie de pain, et faites un peu bouillir sur un petit feu, et un couvercle de tourtière par dessus pour lui donner couleur.

*Morue marinée frite.*

Faites-la cuire à l'eau et levez-la par feuillets; faites-la mariner et frire comme la raie, ci-devant, page 212, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

*Morue en beignets.*

Ayez de la morue cuite à l'eau et bien égoutée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile et très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

*De la limande, la sole, le carlet, la plie.*

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon; après les avoir écaillés, vidés et bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arrête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude et un feu clair; si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molasse et gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-

le sur un linge et le servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Ces sortes de poisson se peuvent encore servir pour entrée, quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres et anchois, ou une sauce à l'huile.

*En gras*, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau et champignons.

*Ils se servent* encore cuits sur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, sel; poivre, persil et ciboules entières que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec sa marinade, et la servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

*Vous pouvez aussi* les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, page 204, et les servez après, si vous voulez, dans le même ragoût que le turbot.

*Soles, limandes, carlets et plies entre deux plats, à la bourgeoise.*

Après les avoir écaillés, vous prenez de bon beurre que vous faites fondre, mettez-dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien votre plat, et faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sauce, et mettez par-dessus un filet de verjus; *vous pouvez* aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par dessus de la mie de pain et le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

*Des éperlans, comment les accommoder.*

Il ne faut point les vider, lavez-les et bien essuyez entre deux linges, farinez-les et les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt.

*Vous pouvez aussi* les servir entre deux plats à la bourgeoisie pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes et carlets.

*Du surmulet et maquereau.*

Le surmulet, il faut l'écailler, vider et bien laver, et le le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, bien laver, et le fendez le long du dos.

*Ces deux sortes de poissons*, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre, et de l'huile, et les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres et anchois.

*Le maquereau* se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux et mettez dessus persil, ciboule hachés, de bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

*Vous pouvez aussi* le servir au beurre roux et persil frit.

Il se sert à la maître d'hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

*Du thon, comment l'accommoder.*

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de Provence, et qui peut encore se

mettre pour entrée; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur la table avec de bon beurre, persil, ciboules hachées; panez-le de mie de pain, et lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir de frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

*De la vive, comment l'accommoder.*

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée et bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile, servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, capres, et anchois, un peu de farine et peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu et servez dessus les vives.

*Vous pouvez encore* les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

*Elles se servent aussi* de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop cher pour le bourgeois.

*Du rouget, comment l'accommoder.*

Le vrai ronget ne s'écaille point, vous le videz, lavez et gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, et le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appelons rouget à Paris, est appelé par d'autres grelot, ils ont la tête plus grosse et le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vidés et lavés sans les éclailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines et oignons,

comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils sont cuits, retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille par-tout hors la tête, et servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

*De la sardine et du hareng frais.*

L'accommodemedt en est de même, il faut les écailler et bien laver, essuyez-les avec un linge, et les faites cuire sur le gril : quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante :

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les sardines ou harengs frais.

*Harengs sores à la Sainte-Menehoult.*

Ayez une douzaine de harengs sores, coupez-leur le bout de la tête ou de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait; mettez-les égouter et essuyer, trempez-les dans du beurre chaud, mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œufs et de gros poivre, panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre et les faites griller légèrement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus : dressez dessus les harengs.

*Des anchois, et de leur utilité.*

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils, qui sont confits au sel; après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arrête, ils servent ordinairement à faire des salades et pour mettre

dans des sauces, comme sauces au beurre en maigre, sauce à la rémolade, sauce au gras avec du coulis et un peu de beurre.

*L'on s'en sert aussi de frits*, après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile et délayée avec du vin blanc; ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

*Roties d'anchois.*

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la largeur et longueur du doigt, faites frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, et couvrez à moitié vos roties avec des filets d'anchois.

*Des merlans.*

Les merlans se servent ordinairement frits, après les avoir écaillés, vidés, lavés et essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, et les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par dessus une sauce blanche avec des capres et anchois.

*Si vous voulez* les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête et l'arrête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, et mettez après la sauce par dessus.

*Vous pouvez* encore les servir à la bourgeoise, même façon que les soles et carlets, page 217.

*Le bar, comment l'accommoder.*

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt; après l'avoir

vidé, lavé, faites-le cuire avec du vin blanc, du beurre de l'eau; sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit et bien égouté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

*Si c'est pour une entrée*, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

*Ayez soin* pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

*Le vaudreuil, ce que c'est.*

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche et sert à faire de bonnes farces les jours maigres; ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron.

Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.

*De la tontine.*

La tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

*De la lubine.*

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne, et qui est plus gros que la morue; on la fait cuire de la même façon que la moruc et elle se sert de même,

*Des écrevisses de mer, des homars, et des crabes.*

Ils se servent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel; étant réfroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

Servez-les froids sur une serviette et les grosses pattes autour.

*Des moules.*

Après les avoir bien lavés, ratissez leurs coquilles, égoutez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les éplucherez après une à une; ayez soin d'ôter les crabes si vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil, ciboules hachés, passez-les sur le feu; mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre sauce et y mettez après un filet de verjus.

*Les moules servent aussi* pour un potage: après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendues que vous passez dans une serviettes bien serrée crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu, en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe, au

moment que vous êtes prêt à servir, servez les moules autour du plat.

*Des huitres.*

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre; *l'on en sert aussi* dans leurs coquilles, cuites sur le gril, feu dessous et pelle rouge par-dessus; quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites; elles s'appellent huîtres sautées.

*Elles se servent encore grillées d'une autre façon.*

Vous les ouvrez et mettez dans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire sur le gril et la pelle rouge par-dessus.

*Les huitres* servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite pour les bien égouter sur un tamis, vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel; mettez deux anchois hachés et les huîtres; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

*Huitres en hachis.*

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier que vous mettez dans de l'eau chaude; quand elle est prete a bouillir, vous la retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égouter, et après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché au quart très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe,

carpe, cela augmentera votre hachis, et lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignons hachés, passés-les sur le feu et y mettez une pincée de farine; mouillez-les après avec demi-setier de vin blanc et autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire dans votre hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, et l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême: servez pour entrée.

*De la macreuse.*

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais; il faut la faire cuire cinq ou six heures, et la servez avec une sauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes et de champignons.

*Macreuse en haricot.*

Plumez une macruse et la videz, faites-la revenir sur de la braise, comme une volaille que vous voulez mettre à la broche; après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure, ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sariette; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement et les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante; faites un petit roux de farine, avec du beurre, et le mouillez avec de la cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets; les navets et la macreuse bien cuits, vous coupez des mies

de la grandeur d'un petit œu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée ; dressez la macreuse, les navets et croûtons pardessus, arrosez avec la sauce bien dégraissée et assaisonnée de bon goût.

## DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, et d'expliquer ceux qui nous sont en usage.

Nous avons

Le brochet.
L'anguille.
La carpe.
La truite saumonée, et et la commune.
La perche.
La tanche.
La lotte.
La tortue.
La lamproie.
L'écrevisse.
Le meûnier.
Le barbillon.
Le goujon.
La brême.

### Du *brochet.*

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point ; ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, et qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

### *Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.*

Mettez dans une casserole ou une poissonnière (vous vous réglerez à cela suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire ; il faut qu'il trempe dans le court-bouillon), de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout

ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons et de carotte; mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois), ayez soin, autant que vous le pouvez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge; par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance; quand il sera cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

*Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.*

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, et le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit et que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, et le dressez sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

*Vous le servez aussi* en fricassée de poulets, après l'avoir écaillé et coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, et mouillez de bouillon et vin blanc; faites-les cuire à grand feu.

Quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême.

*Le brochet sert aussi* à mettre dans une matelote: une autre fois vous pouvez le servir mariné, frit: ce sont là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 103.

*De l'anguille.*

Après lui avoir ôté sa peau, vidée, épluchée et lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

*Vous la faites aussi* cuire sur le gril, coupée

par tronçons de la longueur de quatre doigts, et la servez avec une sauce blanche, capres et anchois, ou autre sauce.

*Vous pouvez* aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, un ragoût de montant de laitue.

*Quand elle est grosse*, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

*Elle se sert aussi* en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, et à garnir des entrées grasses.

*Elle est aussi* excellente dans des matelotes

*Anguille aux montans de laitue romaine.*

Coupez-la par tronçons, et la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 134.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluché, et cuits dans une eau blanche, avec un peu de sel et du beurre; mettez-les égouter, et leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites-la lier sur le feu, et en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

*De la carpe.*

Quand elle est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt; après l'avoir vidée et ôté les ouies, ne les écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue; faites-la aussi cuire dans un court-bouillon, page 227.

Quand elle est cuite, servez-la sur une ser-

viette garnie de persil verd, pour un plat de rôt maigre.

*Carpe en matelotte.*

Après l'avoir écaillée et ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille écrevisse, barbillon, ou tels poissons de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez, moitié vin rouge et bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparé; et l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes; vous faites ensuite cuire votre matelotte à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, et les servez avec la matelotte.

*Quand la carpe* est seule, sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée: la façon est toujours la même.

*La carpe* se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vidée et écaillée, avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes, *en fricassée de poulets*. Voyez fricassée de poulets, page 134.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

*Elle se sert aussi* en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

*De la truite saumonée, et de la commune:*

La truite saumonée à la chair rouge, et la commune blanche, la bonté de la première est supérieure de beaucoup à la dernière, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez sur une serviette garnie de persil vert.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

*Vous pouvez aussi* les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, et servez avec un ragoût maigre.

*Elle s'accommode aussi* en gras dans le même goût du saumon frais.

*De la perche.*

Otez les ouies et videz-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court bouillon avec du vin blanc.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

*De la tanche.*

Pour l'écailler, il faut la limoner; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou ou poêlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-là

promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant,

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher.

Quand vous avez fini, vous la videz, lavez et ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez avec même sauce.

*Elle se sert aussi* en frieassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, page 228.

*De la lote ou barbote.*

C'est un des excellens poissons d'eau douce; il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit, il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces : *la lote est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la mariner, et la faites frire; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelotes; *on en fait aussi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres tels que vous jugerez à propos.

*De la tortue.*

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille, il y en a de terre et de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pattes, faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons; persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain; après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez soin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassée de poulets, comme il est expliqué au brochet, page 228.

*De la lamproie.*

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de rivière et de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; ensuite vous les coupez par tronçons, faites-les lier après les avoir farinées.

*Vous la faites aussi* cuire sur le gril, comme les autres poissons, et la servez avec une sauce aux capres ou une sauce à la rémolade bourgeoise.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre et de la moutarde, le tout délayés ensemble, servez-la à part dans une saucière.

*Des écrevisses.*

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elle se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet; n'en retranchez que le beurre.

Quant elle sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

*Les mêmes écrevisses* étant desservies de des-

sus la table, se servent une fois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues et les pattes.

*Si vous voulez*, l'on en fait aussi d'excellens coulis, des coquilles d'écrevisses.

*Les queues* servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

*Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.*

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettez à part, ainsi que les coquilles.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, et les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, et mettez dedans les queues d'écrevisses; après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presqu'à sec, et mettez le tout dans le coulis, goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites le chauffer sans qu'il bouille, et vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras, et pour le poisson de bon bouillon maigre *fait avec* toutes sortes de bons légumes et d'une eau de pois; que votre bouillon soit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

*Si vous voulez* faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, et mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût; et servez.

*Du barbillon, meûnier, goujon et la brême.*

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe, et se met aussi sur le gril, quand il est gros, et se sert avec une sauce blanche,

*La même façon* se pratique pour le meûnier; *le goujon se sert frit, la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.*

Vous la servez frite pour un plat de rôt: quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

*Etuvée de goujons.*

Il faut écailler et vider les goujons, et ensuite les essuyer sans laver, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du bon beurre avec du persil, ciboule, champignons, deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, et les assaisonnez dessus comme dessous; mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

*Escargots de vigne en fricassée de poulets.*

Dans le printems et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment; pour les faire sortir de leurs coquilles, et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un moyen chaudron avec de l'eau de rivière: quand elle commence à bouillir, jettez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirerez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; ensuite vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant,

retirez-les pour les égouter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égoutés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

*Des grenouilles.*

Il faut leur couper les pattes et le corps, de sorte qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme:

*Grenouilles en fricassée de poulets.*

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon, retirez-les à l'eau fraîche et égoutez, mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire un quart-d'heure, et réduire à courte sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin: faites lier sans bouillir.

*Grenouilles frites.*

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboule entière, tranches d'oignons, deux

gousses d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les mettez égouter et les farinez pour les faire frire: servez garni de persil frit, pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

## CHAPITRE XI.

*Des légumes en général.*

Les légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines et racines, l'usage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder; celles de les conserver pour l'hiver.

*Nous avons*

Les pois normands.
Les pois ordinaires et les pois carrés.
Les haricots verds et les haricots blancs.
Les féves de marais.
Les lentilles ordinaires et les lentilles à la reine.
Le riz.
Le genièvre.
Choux.
Choux de Milan.
Les carottes.
Les panais.
Le persil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Oseille.
Poirée.
Bonne-Dame.
Le grnau.
Les choux blancs.
Laitue de plusieurs espèces.
Laitue romaine de plusieurs espèces.
La chicorée sauvage blanche et verte.
La chicorée blanche ordinaire.
Les cardes poirées.
Les cardons d'Espagne.
Les artichaux.
Les asperges.
Les choux-fleurs.
Ail.
Rocambole.

Echalotte.
Le potiron.
Le houblon.
Les concombres.
Les épinards.
Les salsifis.
Les scorsonaires.
Les melons.
Les topinambours.
Les betteraves.
Les cornichons.
Les champignons.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racines de persil.
Navet.
Les mousserons.
Les chervis.
Thym.
Laurier.
Basilic.
Sariette.
Fenouil.
Les capres grosses et fines.
Les Capucines.
La chia.
Les truffes.
Les morilles.
La patience.
La buglose.
La bourache.
Les raiponces.
Le cresson à la noix et le cresson de fontaine.
La pimprenelle.
Le baume.
La corne de cerf.

## *Des pois verds et des pois secs.*

Les pois verds se mangent pendant trois mois qui sont juin, juillet et août; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût sucré et tendre, qu'ils soient frais cueillis et nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois carrés; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de viandes, et font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras et en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

*Petits pois à la demi-bourgeoise.*

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, et servez.

*Usage des pois secs.*

Les pois normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers et plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricasserez avec du beurre, persil et ciboule hachés, assaisonnée de sel et poivre.

*Petit salé aux pois*: faites cuire la viande avec les pois et de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitié la viande, pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée et les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appelés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres et verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

*Des haricots verds.*

Prenez-les fort tendres et en rompez les

petits bouts, lavez-les et les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots après qu'ils sont égoutés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, et un peu de bon bouillon et du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

*L'on s'en sert aussi* en gras; à la place de liaison, vous y mettez du coulis et jus de veau.

*Des haricots verds, comment les confire et sécher, et les conserver au moins jusqu'à Pâques.*

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres et point filandreux, épluchez les bouts, et mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les réfroidir.

Quand il sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égouter, après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y metterez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure et empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, et ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

*La saumure* se fait en mettant les deux tiers d'eau, et un tiers de vinaigre, et plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, et vous servez comme il est dit ci-dessus.

*Pour les faire sécher*, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, et les faites aussi cuire un quart-d'heure; quand ils sont égoutés, enfilez-les avec une aiguille et du fil; pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient repris leur première verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, et les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

*Observez* la même façon pour les haricots confits.

*Des haricots blancs.*

Faites-les cuire dans de l'eau; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et un peu de farine que vous faites roussir, et y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même doux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart-d'heure, et servez.

*Des haricots* au gras se font de la même façon; à la place du beurre vous vous servez

de lard fondu, et les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras, en entremets dessous un gigot de mouton rôti.

*Des fèves de marais*

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faires cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour ôter leur acreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, et un peu de sariette; passez-les sur le feu mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, et peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

*Des lentilles.*

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges et d'un beau blond; après les avoir lavées et épluchées, faites-les cuire dans de l'eau; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

*Les lentilles à la reine* sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, et le goût plus excellent.

*Coulis de lentilles.*

Vous les lavez après les avoir épluchées, faites-les cuire avec un bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire; quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon; assaisonnez ce coulis de bon goût, et vous vous

en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

*Du riz.*

Il sert à faire des potages gras et maigres, et des entrées.

Il se mange communément au lait, le *potage gras* est expliqué au commencement de ce livre.

*Le potage maigre* se fait après avoir lavé le riz trois ou quatre fois dans l'eau tiéde, et frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carotte, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tous modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri, et la racine de persil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

*Si vous voulez le servir au blanc*, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre riz est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, et entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-le dans le riz.

*Le riz au lait* se sert après l'avoir bien lavé, faites le cuire une demi-heure à petit feu, avec un peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit-à-petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous assaisonnez de sel, et de sucre.

*Du genièvre.*

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des

viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une pièce de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais; cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

*Du gruau.*

C'est une farine d'avoine grossièrement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remède très-rafraîchissant.

*Pour vous en servir*, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillère à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart-d'heure, retirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

*Des choux.*

Les choux blancs, les choux verds et ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

*Si vous voulez* faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers; apres les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par moreeau tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez les bien et les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le moreeau de lard, et la viande que vous destinez pour servir avec.

*Cette braise n'est que du bouillon*, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse; dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis et assaisonnée de bon goût.

*Viande qui convient le mieux* : tendons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée et arrondie, en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

*De telle viande* que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, et la mettez après cuire avec les choux.

*Les choux se mangent aussi* à la bourgeoise; étant cuits dans le pot et bien égoutés, mettez dessus une sauce blanche.

*Chou à la bourgeoise.*

Prenez un chou entier : après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, et le pressez fort sans en rompre les feuilles; ôtez-en après les feuilles une à une, et y mettez à chaque un peu de farce, que vous faites comme celle du canard farci, page 164. Remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier; ficelez-le par-tout; et le faites cuire dans une braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 29: assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit et retiré de sa braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse; coupez-le en deux et le dressez sur le plat que vous devez servir; mettez par dessus un bon coulis.

*Des choux-fleurs.*

Les choux-fleurs sont une espèce de choux dont la graine nous vient d'Italie; le légume en est assez bon : ils servent à faire des entremets et à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez et

lavez ; faites-les cuire un moment dans l'eau, et les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus en *gras* une sauce ou coulis, où il y a un peu de beurre dedans, *et en maigre*, une sauce blanche.

*Si c'est pour entrée*, vous les faites cuire de la même façon; dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, et mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

### *Choux-fleurs en pain.*

Prenez de beaux choux-fleurs, que vous épluchez et faites cuire à moitié dans l'eau ; retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égouter dans une passoire ; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir ; mettez des bardes de lard dans le fond, et arrangez les choux-fleurs dessus et les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire, les jaunes et les blancs, point de crême ni de bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs, et la faites bien entrer avec les doigts; faites-les cuire avec de bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir; ôtez les bardes de lard, et remettez par-dessus un

bon coulis avec un peu de beurre, et servez pour entrée.

*Chou à la Flamande.*

Prenez un chou que vous couperez en quatre; faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, et le retirez de l'eau fraîche; pressez le pour en faire sortir l'eau, coupez le trognon et le ficelez; faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de sel et gros poivre, quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses cuites avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre; mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses et les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de sa graisse, dégraissez la sauce du chou; si vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans, que votre sauce soit courte et de bon goût, servez dessus.

*Chou en surprise.*

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans de l'eau bouillante, et le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles; vous les mettrez ensuite sur une table; écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, et à la place du trognon vous y mettrez des marrons et des saucisses; remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse pas qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou, et le faites cuire dans une petite braise légère faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet; quand il est cuit, mettez-le égouter, et servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

*Des carottes et panais que l'on comprend sous le nom de racines.*

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages, pour des braises, pour les coulis, vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hochepot: *l'on garnit* de petites entrées avec les ragoûts de racines.

*Pour lors* vous les coupez de la longueur de deux doigts, et les tournez en rond; faites-les cuire un quart-d'heure dans de l'eau, et les mettez après dans une casserole avec du bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajouterez un peu de coulis pour lier la sauce, et servez avec ce que vous jugez à propos.

*Racines en menus droits.*

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets; faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre et de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon et le rachevez de cuire; vous avez ensuite des carottes, panais; céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les promptement en filets, et les mettez dans le ragoût d'oignons. assaisonnez-les de sel, de gros poivre, un filet de vinaigre; en servant, mettez de la moutarde.

*Racines à la crême.*

Prenez de grosses racines bien tendres, ratissez et lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez

cuire et réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

*Du persil et ciboule.*

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine: l'on peut voir dans les différens apprêts qui sont marqués dans ce livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

*Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.*

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts de farces; les personnes ménagères en doivent confire l'été pour l'hiver; quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté: rien n'est si aisé à faire pour le peu qu'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le tems, persil, ciboule; mettez de ces herbes à proportion de leur force; après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égouter; après vous les hachez et les pressez dans vos mains, pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre, et vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes, faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau; après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, et le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, et les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques, et sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon, qui ne doit pas être salé, et vous avez de la soupe faite dans un moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, et y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, et vous en servez soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelques plats de poissons cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes est sur la fin de septembre.

*De l'oignon.*

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération, il entre dans beaucoup de potages, dans le jus et coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête et de la queue, faites-le cuire dans l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, et lui ôtez la première peau, faites-le lier dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, et les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, et bien égoutés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile et vinaigre.

*Du poireau.*

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

*Du Céleric.*

Quand il est bien blanc et tendre, il se mange en salade avec une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; l'on s'en sert aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, et domine sur tous les légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien et le faites cuire avec bon bouillon et du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

*Des radis et raves.*

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

*De la racine de persil.*

L'on ne ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu parce qu'elle est d'un goût très-fort, et point bonne pour les personnes qui sont échauffées,

*Des navets.*

Ils se mettent dans le pot, et servent aussi à faire de bon potage, si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les promptement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort, faites-les cuire après avec du bouillon, et du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande; coupez-les proprement,

faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, et les mettez après cuire avec du bouillon et du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût et l'assaisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, et pas embarassante.

*Des laitues pommées et romaines.*

Je n'entrerai point ici dans le detail des différentes espèces de laitues pommées et romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade, quand elles sont belles et tendres.

Elles se servent aussi en ragoût et à garnir des potages. De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées et lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-les après dans l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains; si c'est pour potage, vous les ficelerez et servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrées, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon et coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût et le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitues sont bons pour faire des entremets, et à garnir quelques entrées de viande; après les avoir épluchées, mettez-les cuire avec de l'eau, ou vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines

herbes, deux oignons, racines et un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis et les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

*Laitues pommées et farcies.*

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, et les retirez a l'eau fraîche, pour les bien presser avec les mains; écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits patés; enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les et les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites, vous les égoutez et pressez dans un linge; trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc et une cuillerée d'huile, un peu de sel; faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain; étant farcies de cette façon, et cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

*De la chicorée sauvage blanche, et de la verte.*

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions en médecine.

*De la chicorée blanche ordinaire.*

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts; après l'avoir épluchée et lavée, faites-

la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du coulis, si vous en avez; sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût et dégraissée, mettez-y un peu d'échalotte pour ceux qui l'aiment, et servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

*Si vous voulez* la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, servez-la dessous des œufs mollets.

*Des cardes poirées.*

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau, et les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égouter; vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu et y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût; si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse; vous y mettrez une cuillerée d'eau, et les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

*Des cardons d'Espagne.*

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verds, faites-les cuire une demi-heure dans l'eau, et les retirer dans de l'eau tiède pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-

heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, et les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, et d'un beau blond.

*Si vous voulez* les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes poirées.

*Des artichaux.*

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, et les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me propose de ne donner que des ragoûts simples et de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel et un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égouter, et leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous rendrez de bon coulis, et y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu et la mettez dans les artichaux.

Si c'est en maigre, vous mettrez à la place une sauce blanche : ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau et refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre, vinaigre.

Si vous voulez les faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les et les égoutez; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs et jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, servez-les avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, et les accomoderez après en fricassée de poulets.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison et les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, et ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche; quand ils sont bien propres, vous les mettez égouter.

Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud; si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts après les avoir fait revenir dans de l'eau tiède.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs; vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, et vous observerez la même façon; les artichaux violets, tendres et les petits verds se mangent à la poivrade; on les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

*Artichaux à la barigoulle.*

Prenez trois ou quatre artichaux, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le vert de dessous et la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, et réduire entièrement la sauce; quand ils seront cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur

une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, videz-les de leur foin et mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

*Artichaux au verjus de grain.*

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement, mettez-les égouter, et videz-les de leur foin, servez-les avec une sauce faite de cette façon : vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu; quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, servez les artichaux pour entremets.

*Artichaux tournés.*

Prenez six artichaux de bonne grosseur et tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, et tournez à mesure le cul d'artichaux pour qu'il soit coupé également, et n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche et les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches; quand ils sont cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge : dressez-les dans le plat, et servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

*Des asperges.*

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poissons, pour garnir des potages, et servent communément pour entremets avec une sauce.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel, un demi-quart d'heure suffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu et la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche : ces mêmes asperges étant cuits à l'eau et refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigt ; quand elles sont cuites à l'eau et bien égoutées, mettez-les dans une bonne sauce, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, et les ficelez en paquet, faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

*Asperges en petits pois.*

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois et bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau ; mettez-les égouter et les

accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues, voyez page 239.

*Du potiron et citrouille.*

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron et la citrouille avec de l'eau ; quand il est cuit, et qu'il n'y a plus guère d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel et du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, et ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau, vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel poivre ; quand il a bouilli un quart d'heure, et qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

*Du houblon.*

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel ; quand il est cuit et refroidi, bien égouté, dressez-le dans le plat que vous devez servir ; mettez dessus sel, poivre, huile et vinaigre.

*Des concombres.*

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides avec le potiron, citrouille et melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le tournant de tems en tems, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, et vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre et du bouillon, un bouquet garni ; quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis ; dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés, comme je l'ai dit, vous les mettez dans la casserole avec du beurre ; quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon ; étant cuits sans sauce, vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs, et du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, et les mettrez après achever de cuire avec du bouillon, et un peu de jus pour leur donner la couleur.

Quand ils sont cuits, garnissez-en les bords du plat à soupe, et vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choisir petits et pas trop mûrs ; rangez-les dans des pots, et mettez dessus une saumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez et leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

*Des salsifis et scorsonaires.*

Les salsifis et scorsonaires s'accommodent de la même façon, vous les ratissez et les lavez ; faites-les cuire comme les choux-fleurs, et les servez avec une sauce blanche.

*Des épinards.*

Après les avoir épluchés et lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, et les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure ;

et y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, et les mouillez avec du lait ou de la crème.

En gras, à la place de crême, vous y mettrez un bon coulis et jus de veau, quand ils seront accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

*Des melons.*

Ils se servent pour hors d'œuvre au commencement d'un repas; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de poudron, la queue courte et grosse; en le pressant sous la main; qu'il soit ferme et non molasse, qu'il ne soit ni trop vert ni trop mûr.

*Topinambours.*

Ils sont fort peu estimés; ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans l'eau, après les peler et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

*Des Betteraves.*

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four; elles se mangent en salade et en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel poivre: faites-les bouillir un quart d'heure.

*Des cornichons.*

Les cornichons de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites, l'on en fait aussi des ragoûts: vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

*Cornichon de blé de Turquie.*

Vous prenez du blé de Turquie qui soit encore en moële et tout verd, faites-le cuire à moitié dans de l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire ; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle et du sel, mettez la saumure toute bouillante sur le blé de Turquie, mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, et la remettez sur le blé de Turquie ; vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots et les serrez pour vous en servir de la même façon que les cornichons : si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

*Des champignons, morilles et mousserons.*

Les champignons, les meilleurs, sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir des frais toute l'année.

Il n'en est pas de même des morilles et mousserons, qui naissent dans les bois et se trouvent aux pieds des arbres au mois de mars et d'avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue et lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand il sont égoutés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce ; étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon ; les morilles ; mousserons et champignons se servent de la même façon, et entrent dans une infinité de sauces et ragoûts.

Si vous voulez en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec

un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre.

Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, et votre ragoût par-dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles et mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, et pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil et ciboule hachés.

*Des capres grosses et fines.*

Les fines servent à garnir des salades cuites, et à mettre entières dans les sauces; les grosses servent pour sauces où il faut des capres hachés.

*Des capucines et la chia.*

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade et en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme le cornichon, se mange de la même façon.

*Des truffes.*

Les grosses sont les plus estimées; celles qui viennent du Périgord sont meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites dans du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et oignons.

Vous en les mettez cuire dans ce court-bouillon, qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède et bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

*La truffe* est excellente dans toutes sortes de ragoûts, soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes sèches, mais leur bonté est beaucoup diminuée, et l'on n'est plus guère dans cet usage présentement.

*Truffes à la maréchale.*

Prenez de belles truffes bien lavées et frottées avec une brosse, mettez quatre truffes assaisonnées de sel, gros proivre, enveloppées de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, et les servirez chaudes dans leur naturel.

*Des chervis.*

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats ; d'autres se contentent de les laver et de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau et du sel (il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuisson), mettez-les après égoutter et les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile et de sel, qu'elle ne soit pas trop claire ; en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, et les servez pour entremets.

*Du thym, laurier, basilic, sariette et fenouil.*

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes ; la sariette ne sert pas beaucoup que pour les féves de marais ; le fenouil sert pour les ragoûts au fenouil, vous les faites cuire un moment dans l'eau.

Quand

Quand il est égouté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

*De la patience, buglose et bourache.*

Elles ne sont en usage, en cuisine, que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau et point de sel.

*Du cresson à la noix, cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, baume, corne-de-serf et pimprenelle.*

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde et chapon cuits à la broche; vous l'assaisonnez de sel, et peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures de salades; *l'on fait aussi* avec de petites sauces vertes.

Vous mettrez de tout suivant sa force, peu de baume et d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, et les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

*De l'ail, rocambole et échalotte.*

Vous vous en servez pour les ragoûts et sauces qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

## CHAPITRE XII.

### *Des OEufs.*

Après la viande, rien ne fournit une plus grande diversité en cuissine que les œufs; c'est un aliment excellent et nourissant, que le sain et le malade, le pauvre et le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud et bilieux.

Pour connoître si les œufs sont frais, présentez-les a la lumière ; s'ils sont clairs et transparens, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne vallent rien.

Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

*Le jaune d'œuf frais*, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant est bon pour les personnes enrhumées, c'est ce qu'on appelle lait de poule.

*Le blanc* battu avec de l'eau de plantin est bon pour l'inflammation des yeux.

*La peau de l'œuf*, tenant à la coquille, faites-la sécher, et écrasée et mêlée avec le blanc, est bonne pour la gersure des lèvres,

*La coque d'œuf* brûlée et pilée est bonne pour blanchir les dents ; elle est encore bonne étant brûlée et réduite en cendres et bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang : *l'on fait aussi un mastic* fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée et réduite en cendres, de bitume, le tout bien mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, et que l'hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poulets doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid ; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la

paille ; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin ; il y en a qui se servent de scieure de bois de chaume, et d'autres de cendres.

Il est tems de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

*Des œufs mollets de toutes façons.*

Comme les œufs pochés à l'eau ( c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante ) ne sont pas bien bons quand ils ne sont pas frais, et que le bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon ; voici ce qui vous suppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poêlon, faites-la bouillir, mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juste, et les retirez promptement dans l'eau fraîche ; il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre ; par ce moyen le blanc sera cuit et le jaune tout mollet, vous sentirez sous vos doigts qu'ils seront flexibles ; *vous les* servez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres et anchois, sauce au verjus de grains, sauce robert, sauce ravigote, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de séléri, ragoût de laitue, ragoût de chicorée, en gras et en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

*OEufs de toutes les façons bourgeoises.*

Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, et plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout,

mettez les bouillir deux minutes, retirez-les, et les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, et les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

*Des œufs brouillés de plusieurs façons.*

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, et les assaisonnez ; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, et les faites de la même façon

Si vous voulez les faire avec quelque ragoût de légume, soit céléri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les forts menus, et en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillerez comme les autres

Si c'est au verjus, après les avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous les garderez, pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

*Des œufs frits de toutes façons.*

En gras, vous les faites frire avec du saindoux, et en maigre, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poêle : quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les faire frire, faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laisez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce et ragoût, page 267.

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous

faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, et assaisonnés de sel et poivre, mettez-les dans la poêle, et les faites cuire; passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, et servez avec filet de vinaigre dessus.

*OEufs à la Bagnolet.*

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, et du bouillion, un filet de vinaigre, gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce, et la servez sur les œufs.

*OEufs au plat, autrement dits au miroir.*

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettrez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, et deux ou trois cullierées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pelle rouge, et servez.

*Les œufs au lait se servent pour entremets.*

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, et trois poissons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit; passez la pelle rouge, et servez d'abord qu'ils son cuits.

*OEufs à la duchesse.*

Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, praline, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs et mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec un cuiller, et en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera les œufs pochés sans jaunes, mettez-les égouter et les dressez les uns sur les autres, jusqu'à ce

que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir, mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit ci-après, chap. XV.

*Des omelettes de toutes façons.*

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faite fondre du beurre dans une poêle, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, et la renversez dans le plat que vous devez servir, ceux qui aiment le persil et ciboule en mettent dedans quand ils sont hachés très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette au rognon de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles et mousserons de telle espèce que vous voulez les faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit et assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Quand il est froid vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, et ferez cette omelette dans une poêle comme les autres, vous vous règlerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue et chicorée se font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir; et

mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs et du sel, et les servirez pour hors-d'œuvre, et les précédentes pour entremets.

Omelettes de harangs sorès; ouvrez-les par le dos et faites-les griller, vous les hachez et les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, et finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

*Des œufs à la tripe, aux concombres.*

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, siboul haché, mettez-y après une pincée de farine, et les mouillez avec un peu d'eau, assaisonnée de sel et poivre.

Quand ils sont cuits, qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, et y mettez du lait, faites leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût et servez; les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faite roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettrez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, et y mettez un filet de vinaigre, sel et poivre; servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre, si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre et de la farine, et mettez ensuite votre oignon, et le mouillez avec un verre de

vin blanc et un peu d'eau, assaisonnez avec du sel et de gros poivre ; quand votre oignon est cuit et la sauce réduite, vous avez une omelette bien sèche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

*OEufs au gratin.*

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus ; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

*OEufs brouillés à la coque.*

Coupez autant de mies de pain en rond, de la forme d'une petite tabatière, que vous voulez servir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les promptement par un bout pour les vider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême, faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, et les remettez dans leurs coquilles que vous aurez lavées et égoutées ; dressez-les sur les mies de pain.

*OEufs à la huguenotte.*

Prennez le plat que vous devez servir, et le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes

restent entiers, assaisonnez de sel gros poivre, faites cuire le dessus avec une pelle rouge, et les servez à demi-molets.

*OEufs en timbale.*

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six goblets ou petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs, blancs et jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans les gobelets, (il ne faut pas les remplir); mettez-les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand il sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du goblet, et les renverser dans le plat. Servez avec jus clair.

*OEufs en salade.*

Achez un peu de laitue, que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux et autour de la fourniture de salade, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre.

*OEufs au petit lard.*

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner; ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillerées de jus, cassez dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, de gros poivre, peu de sel, faites cuire sur un petit feu, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollets.

*OEufs en peau d'Espagne.*

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec six œufs blancs et jaunes, sel, gros poivre,

passez-les au tamis, et les mettez sur le plat que vous devez servir ; faites-les cuire au bain-marie ; quand ils seront pris, en servant, coupez-les avec quelques coups de couteau, mettez dessus un jus clair.

*OEufs en filets.*

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail ; quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel ; gros poivre ; faites bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce, ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers ; faites bouillir un moment, et servez.

*OEufs à la crême.*

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême, faites bouillir et réduire à moitié ; mettez-y huit œufs, sel gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus. Servez à demi-mollet.

*OEufs au fromage.*

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de Gruyère rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir à petit feu en, le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller et cuire à petit feu. Servez garnis de mie pain sur les bords du plat.

*OEufs frits.*

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune ; assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre ; à mesure que vous les faites, vous les étendez sur un couvercle à casserole, et les

roulez bien serrée; coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois, ensuite vous les trempez dans un œuf battu, et les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil.

*OEufs au Pain.*

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crême cassez-y dix œufs, et les battez ensemble pour en faire une omelette.

*OEufs au gratin, au Parmesan.*

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œufs de la mie de pain avec un peu de fromage de Parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade et de gros poivre, mêlez le tout ensemble et l'étendez dans le fond du plat; faites-le attacher sur un petit feu, et ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du Parmesan rapé; faites cuire et passer la pelle rouge dessus. Servez, que les jaunes soient à demi-mollets.

*OEufs à la bourgeoise.*

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, et aussi des petites tranches de fromage de Gruyère, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre, faites cuire à petit feu sur un fourneau.

*OEufs grillés.*

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans et en dehors, pre-

nez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, et le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin et gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pelle rouge par-dessus. Servez-les, que les jaunes soient à demi-mollets avec les caisses.

*OEufs à l'ail.*

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux enchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre; mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et des œufs durs dessus arrangés proprement.

*OEufs à la jardinière.*

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtière.

*OEufs en surtout.*

Mettez dans une caserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché, passez-le sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-setier de de lait, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée, et vous y mettrez sept œufs

durs coupés en quatre, faites-leur faire un bouillon et les dressez sur le plat que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, panez-la de mie de pain, et l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

Prennez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez-la ensuite refoidir et cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit; s'il est grand, vous en mettrez davantage, vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refoidir, passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fonds, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le besoin, peuvent se servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

## CHAPITRE XIII.

*Du beurre, fromage, laitage et épiceries.*

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage et épiceries, leur utilité et qualité

Les épiceries nésessaires à la cuisine, et celles dont on fait usage sont.

Le sel et salpêtre.
La muscade.
Le clou de girofle.
Le poivre fin et poivre concassé.
La fleur de muscade.

Marcis.
Le citron.
Gingembre.
Canelle.
Coriandre.
Le genièvre.
Le safran.
La moutarde.
Les pistaches.
Les amandes douces et amères
Le raisain de Corenthe.
Le verjus.
Le vinaigre rouge et blanc.
L'huile fine et commune.
L'orange aigre.

*Du beurre.*

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, et que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une cuisinière s'attache à le bien connoître, et mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée barbote, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, et se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, et sentir s'il n'a point un goût de rance; les beurres de mai et de septempre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce tems-là, et donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes et ménagères doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre : sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu, pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin, vous le retirez

après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'ecumez ensuite et le versez doucement dans des pots de grais.

Passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, et le repêtrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez cette façon deux livres par deux livres jusqu'à définition, vous le mettrez à mesure dans des pots de grais bien propres, et les presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

### *Du fromage.*

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la fermière, je m'expliquerait seulement sur différentes façons qu'on les peut servir sur les tables, et l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec du lait de chèvre mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils sont affinés ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Bric : il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne et de Languedoc, le fromage d'Hollande (celui qui est persillé est le meilleur), le fromage de Gruyère doit être choisi avec de grands yeux et bien gras, le fromage de Parmesan, le fromage de Roquefort, le plus estimé de tous, et par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits; ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême et du sucre; toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le Parmesan et le Bric dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet, vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, et mettez autant de farine que la sauce en peut boire, faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans un autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide; il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plafond, et les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers et d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrées en gras et en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, la viande ou poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce

et la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, et mettez pardessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par-tout de Parmesan, et mettez ensuite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtière pour lui faire prendre couleur, et servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs et cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

*Du laitage.*

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, et la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens apprêts qui sont écrits dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

## DES CRÊMES.

*Crême italienne.*

METTEZ dans une casserole trois demi-setiers de lait et le faites bouillir, en suite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir et réduire à moitié; mettez un peu refroidir, ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes

d'œufs, mettez-y votre crême peu-à-peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis, et la dressez dans le plat que vous devez servir; faites-la prendre au bain-marie, avant que de la servir vous passez la pelle rouge par-dessus pour la colorer.

### *Crême au café.*

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière; quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuiller et le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

### *Crême au chocolat.*

Rapez deux tablettes de chocolat et les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers; quand elle sera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis, et la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

### *Crême frite.*

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillers à bouches, délayez-la peu-à-peu avec six œufs blancs et jaunes, un peu d'écorce de citron rapé, de la fleur d'orange

pralinée et hachée ; une chopine de lait, un morceau de suere, une petite pincée de sel, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours, quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur le plat fariné, jetez de la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, ensuite vous la glacez avec du sucre et la pelle rouge.

*Crême au caramel.*

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, et mettez dans une poêle d'office un quarteron de suere avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez-le du feu et y mettez la crême ; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême ; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

*Crême à la frangipane.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, haché, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs et jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de cucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure ; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de frangipane ou des tartelettes ; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite, vous la glacez avec du sucre.

Les tourtes à la moëlle se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue et passez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

*Crême à la Magdelaine.*

Délayez quatre œufs blancs et jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, une très-petit morceau de canelle pillée, quelques biscuits d'amandes amères écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel, mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crême, quand elle sera cuite, jetez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pelle rouge.

*Crême à la duchesse.*

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de de canelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de sucre, faites bouilir une demi heure, et diminuer d'un tiers, passez-la au tamis et la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs et une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin; faites-la cuire au bain-marie comme celle du café.

*Crême de riz pour les convalescens.*

Ayez un quarteron de riz épluché et lavé dans trois ou quatre eaux tièdes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorsqu'il est cuit et épais, écrasez le avec une cuiller et la mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-la de l'épaisseur d'une crême double.

*Crême de thé, de céleri, d'estragon, de persil.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême et une chopine de lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir et diminuer d'un tiers : ensuite si c'est une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq tasses; laissez le bouillir un moment et passez au tamis; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, et le mettez ensuite bouillir dans la crême; il ne faut le laisser que le tems qu'il faut pour donner le goût, et le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céléri et de persil; la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et la faites cuire au bain-marie comme celle de café; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine; après qu'elles sont passées au tamis et que la crême est tiéde, délayez-y de la présure ou des peaux de gésiers de volailles hachées, passez ensuite au tamis et la mettez dans le plat que vous devez servir, que vous mettez sur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettez aussi un peu de cendres chaudes, laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, et la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

*Crême en neige.*

Faites bouillir une chopine de lait et une chopine de crême avec un quarteron de sucre et réduire à moitié; quand elle sera tiéde, faites la prendre avec de la présure ou gésier, comme les précédentes; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous foitterez avec un fouet; à mesure qu'elle mousse, enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis et un plat dessous; continuez à fouetter la crême jusqu'à ce

que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de suite.

### *Crême brûlée.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu-à-peu avec quatre œufs blancs et jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange et une pincée de citron verd haché très-fin; mouillez avec un demi-setier de de crême et un demi-setier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, et deux onces de sucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-les bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur canelle, et y versez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat en l'amenant sur la crême, et cela ce doit faire promptement.

### *Crême blanche au naturel.*

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble et réduire à un tiers, et le mettez réfroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, et passez ensuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir et le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crême dedans et la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, et le laissez jusqu'à ce que la crême

soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

*Crême glacée.*

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée et pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et délayez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-setier de lait.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, et fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils sont bien montés vous les mêlez dans la crême et mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, vous mettez par-dessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière : quand elle est bien montée et glacée, servez.

*Crême à la moëlle.*

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange et trois demi-setiers de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moële que vous faites fondre sur le feu et la passez dans un tamis, et mettez cette moële dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure; retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine ; mettez-les bien dans la crême, et la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente ; quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, et le passez légèrement sur la crême, mettez tout de suite de la nompareille, ce sont de petites dragées de toutes couleurs, et servez.

### *Crême gratinée.*

Prennez six œufs, deux entiers, et quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, 3 marons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heurre, et passez la pelle rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé et de mauvais goût.

### *Crême au petit pain.*

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie endommager la croûte de dessus, faites tremper les croutes de dessus et de dessous avec du lait et du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, et mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrassés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crême; faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure et le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains; à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, et les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crême, unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite des blancs d'œufs que vous fouetterez en neige, et mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par-dessus du sucre fin, et les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, et servez.

*Crême légère.*

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir le tout ensemble et réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayerez dans une casserole, plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit; passez ensuite votre crême dans un tamis et la faites cuire au bain-marie; quand elle est cuite et prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtière, que la chaleur en soit douce; servez d'une belle couleur.

*Crême bachique.*

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc avec deux écorses de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure, délaycz dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir; lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au tamis, et faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle sera prise, vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la serviez.

## DES BEIGNETS.

*Beignets à la crême.*

Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée et grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême et un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, et la mettez refroidir sur un petit fariné, et mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude et saupoudrez de sucre fin par-dessus en les servant.

*Beignets soufflés, ou pets et petits choux.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuiller à

café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, et mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée et bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole; pour lors, vous la mettrez promptement dans une autre casserole et y délayerez deux œufs à la fois, et remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat et l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, et prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poêle en cognant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés et de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers et creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites des petits tas de pâtes de la grosseur d'une noix, proches les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous ôtez le papier et ferez frire de même: c'est avec cette même pâte que l'on fait de petits choux, il n'y a point d'autres changemens que de mettre plus de beurre dans la pâte, et de les faire cuire au four.

*Beignets de brioche.*

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mie et mettez à la place une crème cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de

façon qu'elles paroissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de sel, et délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur et les glacez avec du sucre et à la pelle rouge.

*Beignets de pomme et de pêche.*

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égouter, et ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur et les glacez avec du sucre et la pelle rouge; les beignets de pêche se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pomme en pâte; pour lors, vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin; vous les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte frite comme celles des beignets de brioche, faites-les frire et servez-les glacés avec du sucre.

*Beignets d'orange.*

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal; ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel: délayez cette pâte; qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller; trempez vos quartiers d'orange de-

dans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacés de sucre fin, et la pelle rouge.

*Beignets de blanc-mangé.*

Mettez dans une casserole un quarteron de riz que vous délayez avec deux œufs et une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, et vous y mettrez une pincée de citron verd rapé, et de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de sel, le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jetez de la farine dessus: quand elle sera froide vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains, de grosseur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

*Beignets de pain à chanter.*

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettrez dessus un peu de crême de frangipane, ou de confitures, mouillez le bord avec de l'eau, et appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble; lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dedans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile et du sel, faites-les frire et glacer avec du sucre et la pelle rouge.

*Beignets de feuilles de vigne.*

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie, ensuite vous les égoutez, mettez dedans un peu de crême de frangipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous les tremperez dans une

pâte comme les beignets précédens et les finissez de même.

*Beignets mignons.*

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs et jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, un citron vert rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un demi-septier de lait et demi-septier de crême; faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle sera cuite et bien épaisse, étendez-la sur un plat fariné, poudrez le dessus avec de la farine; quand elle sera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés; trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon : mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs, faites frire et servez glacée de sucre et la pelle rouge.

*Beignets de pâte.*

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrissez la pâte, ensuite vous l'abattez fort mince et la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez sur chaque morceau un peu de crême de frangipane, couvrez avec le dessus comme le dessous, mouillez les bords et les collez ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre et la pelle rouge.

*Beignets de pain.*

Faites bouillir un demi-septier de lait, et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron vert haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu et beaucoup plus épaisses; mettez-les

dans le lait pour les faire tremper un moment ; quand elles seront toutes imbibées ; mettez-les égouter et farinez, faites-les frire, glacez avec du sucre et la pelle rouge.

*Beignets à la crême.*

Mettez dans une casserole un demi-septier de crême, un demi-septier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert haché très-fin ; faites bouillir et réduire à moitié ; ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec de la crême, et la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez-la du feu pour la mettre sur la table ; abattez-la avec le roulcau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en losange ; faites-là frire et glacer avec du sucre et la pelle rouge.

## DES ROTIES.

*Roties au jambon.*

Elles se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts, vous les passerez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure ; quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, et mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux, et le mouillez avec du bouillon sans sel, et un bon filet de vinaigre ; faites bouillir un bon quart-d'heure ; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sauce au tamis ; dressez le jambon sur les rôties de pain avec la sauce par-dessus, avec quelques grains de gros poivre.

*Roties au lard.*

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts et d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dés et manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, de gros poivre; faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire et un filet de vinaigre.

*Autres rôties au lard.*

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long et rassis; coupez-en les deux bouts, et lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu, et les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude; faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée, et les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre et un peu de gros poivre.

*Roties aux anchois.*

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés et coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre et de gros poivre.

*Roties de rognons de veau.*

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, et mettez dessus une farce d'un roguon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse. persil, ciboule, une échalotte hachée, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs et les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; panez avec de la mie de

pain, faites-les cuire sur une tourtière avec un peu de feu dessus et dessous Servez-les avec une petite sauce claire, un peu relevée.

*Rôties aux épinards.*

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini, de bon goût et bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs crus ; arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, parez le dessus des mies de pain, et les faites frire. Servez sans sauce.

*Rôties aux haricots verds.*

Elles se font de la même façon que celles aux épinards.

*Rôties aux concombres.*

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué, page 259 ; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs ; dressez-le sur des mies de pain, et les finissez comme les rôties aux épinards.

*Rôties de toutes sortes de viandes.*

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié ; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus ; dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

*Rôties à la minime.*

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, et un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus ; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu ; en les tournant de tems en tems ; jusqu'à ce

qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat ; mettez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalotte, persil, ciboule, une pointe d'ail : le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre ; de gros poivre, un peu de vinaigre ; faites bouillir un instant, et dressez sur les rôties. Servez froid.

*Usage des épiceries.*

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glace pour faire glacer les crêmes et liqueurs que l'on juge à propos.

| | |
|---|---|
| La muscade. | Poivre fin. |
| Clous de girofle. | Fleurs de muscade. |
| Macis. | Canelle. |
| Gingembre. | Coriandre. |

Toutes les épiceries servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, on en trouve de toutes faites chez les épiciers, et à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtes et entremets de viande froide.

Le genièvre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme pièce de bœuf et petit-salé, jambon pour fumer ; il en faut très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine ; l'on s'en sert encore pour le pain-béni de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîner, et à faire des sauces-robert et rémoulade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, et à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces et amères servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, et entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué après dans le traité de l'office.

Le vinaigre rouge et blanc, citron et orange aigre, servent à relever le goût des sauces, comme il est expliqué dans chaque article où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades, et dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

## CHAPITRE XIV.

### *De la Pâtisserie.*

Je n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtisserie : il suffit qu'une cuisinière puisse servir une table bourgeoise, et qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées et pour entremets en gras et en maigre, en pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu, qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée ; et pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braise, et de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de savoir gouverner et connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-

tems ; vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, et soyez une demi-heure avant que de rien enfourner; par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pièces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, et n'auroit pas le tems de monter.

*De la Pâte brisée pour les tourtes.*

Sur un quart de farine; mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire et n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, et petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras, votre pâte ne sauroit être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, et qu'il n'y ait point de grumelots dedans; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant de vous en servir, pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille sont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, et le ferez bouillir un instant dans l'eau, pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtière pour y mettre un moreeau du pâte dessus, de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau; mettez dessus eette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, et dans tous les vides de bon beurre; couvrez la viande avee des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mise dessous, mouillez avee de l'eau et un doroir les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, et les pineez tout autour pour qu'ils se eolent ensemble, faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouee, prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune ensemble, et avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures; un quart d'heure après qu'une tourte est au four il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, et la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus, en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, et les bandes de lard, et avec une euiller à bouche, vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez tout de suite dans une casserole une bonne sauce toute prête et d'un bon goût que vous mettez dedans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de riz de veau en champignons, fini de bon goût, que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure; recouvrez-la avec son dessus, et servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras, soit en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le tems de leur cuisson, et les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

*Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.*

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes; après les avoir pelées, vous les mettrez entre les côtelettes et assaisonnez par-dessus avec du sel fin et un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, et sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite, vous y mettez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne; si vous ne l'avez pas, que ce soit de bon vin blanc,

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes; pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendons de veau se font dans le même goût; la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons, et les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égoutés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

*De toutes sortes de tourtes de gibier.*

Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-

en tous les os, et n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, et les vider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel et fines épices, couvrez le bardes de lard et du beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant pressez dans la sauce le jus de deux oranges; si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de riz de veau et champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure et plus estimée.

Vous y mettez toujours en servant, le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

*Tourtes de toutes sortes de farces.*

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier et volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filendre, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez; il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, et mettre avec autant de bonne grais

de bœuf, persil, ciboule et champignons, le tout haché très-fin, assaisonnez de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, et mouillez avec un bon demi-septier de crême.

Quand cette farce est finie, gouttez si elle est assaisonnée de bon goût; foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus, l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, et finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures : si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus long-tems.

Quand elle est cuite et bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, et mettez dessus un bon coulis clair, et servez.

*Des tourtes maigres en poissons.*

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, etc.

Après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes; une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine, que vous faites roussir avec un peu de beurre; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel; faites bouillir ce ragoût une demi-heure, et le dégraissez, vous

avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, et les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi quart-d'heure.

Quand il est fini et d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de truffes, mousserons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

*Timbales.*

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon : mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de saindoux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel ; pétrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu : mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond et autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer ; mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi et courte sauce (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déja été servis) ; après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur ; couvrez-en la viande, et mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte ; pincez tous les bords pour les coller ensemble ; faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, et du feu sous un couvercle ; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sans-dessus-dessous, dans le plat que vous

devez servir; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le moreeau de pâ e que vous avez ôté pour qu'il n'y paraisse pas; mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

*De la pâte brisée pour les pâtés froids.*

Les cuisinières qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouees, n'auront qu'a se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans ; la cuisson et les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir, avee les mêmes mets, diversifier le coup-d'œil d'une table, et se faire honneur de leur savoir-faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ee que vous aurez besoin. Voiei sur quoi vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez eette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin et le beurre; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, et le maniez avec les mains dans eette eau jusqu'à ee qu'il soit tout-à-fait fondu ; vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée; vous laissez reposer eette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, et dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

*Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que vous voudrez mettre en pâte.*

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lièvres, poulardes, chapons, n'importe : l'assaisonnement et la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. Les dindons désossés, garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vidés, troussez-leur les pattes dans le corps, et leur cassez un peu les os avec le dos du couperet: faites-les revenir sur de la braise après les avoir essuyés et épluchés, lardez-les par-tout avec de gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil et ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau et le mouton, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte, que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table; c'est ce qu'on appelle mouler la pâte; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt; mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, et dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, et l'assaisonnez de sel fin et fines épices; couvrez de bardes de lard et beaucoup de beurre par-dessus; mettez ensuite une abaisse de pâte aussi épaisse que celle de dessous; mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se colent tous ensemble; appuyez par-tout

les doigts pour les unir; vous reprenez après le doroir, que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté; relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté; unissez-la promptement sans trop appuyer, crainte de percer la peau.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au-dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte, où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc et jaune; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des bonnets de la liberté faits avec de la même pâte, et le redorez une seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures; vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, mettez-le dans un endroit frais pour le faire refroidir, et bouchez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

### *De la pâte appelée feuilletage.*

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets), mettez le litron de farine sur la table avec un peu de sel et d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir; vous prenez ensuite presqu'autant de beurre que de pâte; abattez la pâte avec le roulcau, mettez le beurre dans le milieu, et donnez cinq tours en été et six en hiver. Ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre

a pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit le l'épaisseur d'un demi-doigt, et jetant de tems en tems et légèrement peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, et recommencez chaque tour usqu'a définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire outes sortes de tourtes pour entremets, pour aire de petits pâtés et toutes sortes de gâteaux feuilletés.

*Petits pâtés friands.*

Vous faites d'abord de petits pâtés ordinaires ui se font avec du feuilletage; vous prenez un eu de rouelle de veau et autant de moelle de œuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y ersil, eiboule et champignons, le tout haché, eux œufs entiers, sel, poivre; délayez cette aree avec un demi-setier de crême; goûtez si lle est de bon goût, vous prenez ensuite des oules à petits pâtés, pour y mettre de petites baisses de pâte de l'épaisseur d'un petit écu, ettez de cette farce sur la pâte, et couvrez 'une abaisse de pâte, dorez-les et les faites cuire u four.

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc e volaille cuite à la broche que vous hachez ès-fin: mettez dans une casserole environ hopine de bon bouillon, un petit bouquet de nes herbes, un peu de beurre, faites réduire bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, et ettez le blanc de volaille haché, et un peu de el, faites chauffer sans bouillir, et y mettez ne liaison de trois jaunes d'œufs avec de la rême, faites lier sur le feu, et y mettez après n jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le essus de chaque pour en ôter la viande; à la lace de cette viande mettez-y votre ragoût de lanc de poulets, une cuillerée à chaque,

remettez sur chaque petit pâté son couvercle, et les servez le plus chaudement que vous pouvez.

*Gâteau d'amandes.*

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin, pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau à l'ordinaire, faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

*Gâteau au lard.*

Coupez trois quarterons de petit lard, en petites tranches très-minces, mettez-les dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron et demi de farine sur la table; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau, pétrissez la pâte et la laissez reposer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu distantes les unes des autres; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtière.

*Gâteau en losange.*

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant, page 308, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en losange de la largeur de deux doigts, dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un bon quart-d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre et la pelle rouge.

*Gâteau de Savoie.*

Mettez quatorze œufs dans une balance, et

de l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez le sucre et mettez à la place de la farine, la pesanteur de sept œufs ; ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine et les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pésé et un peu de citron verd rapé ; de la fleur d'orange grillée et hachée, battez le tout ensemble pendant une demi-heure, ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés, et la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur, en remuant à mesure le biscuit avec le fouet, vous avez une casserole de moyenne grandeur et profonde, ou une poupetonnière, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essuyez-la bien avec un torchon et y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout, mettez-y votre biscuit et le faites cuire au four, d'une chaleur modérée, pendant une bonne heure et demie ; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat ; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans son naturel, et s'il avoit trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayence et une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, et vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera sèche.

*Gâteau à la crême.*

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel, pétrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou

plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, et faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez,

*Gâteau à la royale.*

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau : faites bouillir un moment et y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine ; faites dessécher sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, et qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu et y mettez un œuf à la fois ; en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettez un peu de fleurs d'orange pralinée, et deux biscuits d'amandes amères, le tout bien fin, dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

*Gâteau de brioche.*

Mettez un litron de farine sur une table, et la pétrissez avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levure de bière ; si vous n'en avez point, vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain ; enveloppez cette pâte dans un linge et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été, et une heure en hiver ; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la

poudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petits une demi-heure, et les gros une heure et demie.

*Gâteau à la viande.*

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, etc. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de moutou, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, dix jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, persil, ciboule, le tout haché; mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, et votre farce de viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légèrement avec le couteau, et le servez sur un plat garni d'une serviette,

*Gâteau de riz.*

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un liron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et le riz, pétrissez le tout en-

semble et en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtière, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

*Tartelettes.*

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, page 308, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, et en coupez de petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, et sur la pâte une petite cuillerée de crème de frangipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 85, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée : couvrez avez quelques bandes de pâte, faites cuire demi-heure au four, glacez-les avec du sucre et la pelle rouge.

*Darioles.*

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel et un verre d'eau, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau et les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt et de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sous, mettez-les au four d'une chaleur modérée, un demi quart-d'heure après mettez-y un demi-setier de crème délayée avec deux œufs et deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites, jetez du sucre fin par-dessus.

*Timbales de biscuits.*

Prenez six œufs et autant pesant de sucre fin.

et la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grosseur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets, pour les faire, vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 310, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, et le four un peu plus doux.

*Croquantes.*

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée et ferme, abattez-la très-mince, et en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux; quand elles sont froides vous y mettez légèrement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures; cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence, que vous y mettrez plus de blancs d'œufs et point d'eau.

*Feuilliantines.*

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant, page 308; abattez en une abaisse de la grandeur d'une tourte et de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtière et de la crème de frangipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée et à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

*Génoises.*

Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épais-

seur d'un petit écu, et la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de frangipane; mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout autour; faites-les frire de belle couleur, égoutez-les sur un linge, et glacez le dessus avec du sucre et la pelle rouge.

*Poupelain.*

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir et l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez-la sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, et qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole, vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois et le délayerez à mesure; vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure et demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite; ayez de bon beurre chaud, que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jetez par-tout du sucre fin, et de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre et du sucre fin par-dessus, glacez avec la pelle rouge.

*Gâteau à la Brie.*

Prenez du fromage de Brie, qui soit bien gras

pétrissez-le avec un litron et demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte, quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure, ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

*Talmouses.*

Vous mettrez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout; mettez-y deux cuillerées de farine que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, et délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite un fromage blanc à la crême bien égouté et fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien minee, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous toucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four et à feu doux; quand elles sont cuites et de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

*Meringues.*

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets), fouettez-les en neige dans une terrine; quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapé, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre, et le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans

qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par-dessus pour les faire cuire ; quand elles sont cuites et de belle couleur, otez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus sèchement que vous pourrez.

*Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver*

Vous prenez de telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte), soit marmelade d'abricot, confiture de cérise, confiture de verjus, marmelade de pomme, etc.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessin, qui couvrira toute la confiture, et ferez un bord de pâte à votre tourte ; faites-la cuire au four ; il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre fin, et passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on en fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compôtes qui ne sont point en état de resservir ; si elles étaient aigres, il ne faudrait point s'en servir ; vous mêlez tous ces restes de compôtes ensemble comme une marmelade, et vous en servez de la même façon des confitures.

*Des tourtes faites avec de la gelée.*

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre

la gelée, les tourtes auraient fort mauvaise façon; pour éviter cet inconvénient,

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière; mettez-y un bord de pâte comme aux autres, et la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, et la glacez avec la pelle rouge.

Aussitôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont:

| | |
|---|---|
| De groseilles. | De coins. |
| De framboises. | De cerises. |
| De pommes. | |

*Gâteaux fourrés.*

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, et de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, et les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnez, dorez-les avec de l'œuf battu, et faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits et sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, et jetez par-tout par-dessus de la petite nompareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettez du sucre fin, et la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

*Tourtes de confitures pour l'été.*

Elles se font avec des fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce sera l'article des compôtes qu'il

faudra suivre, la seule différence est que vous ferez le sirop plus court et plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez et servirez dans le même goût que celles d'hiver.

## CHARITRE XV.

### DES RAGOUTS.

*Ragoût de truffes.*

PELEZ de moyennes truffes et les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

*Ragoûts de mousserons, champignons, et morilles.*

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez; si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine; en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons et de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées et battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

*Ragoût d'écrevisses.*

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, et un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart-d'heure et servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et vin blanc, quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses, fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 253.

*Ragoût de pistaches.*

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau et les jetez à mesure dans l'eau fraîche; mettez-les égouter, et ensuite vous les mettez dans une sauce faite avec de bon coulis.

*Ragoût de passe-pierre.*

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre; vous les mettez ensuite, après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

*Ragoût de foie gras.*

Otez l'amer des foies, et les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante et les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez; ou seul pour entremets

*Ragoût de choux.*

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen choux, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien, et ôtez le trognon, hachez un peu le choux et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le choux soit cuit et réduit à courte sauce; assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos

*Ragoût de farce.*

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus et du coulis, sel, gros poivre, faites cuire et servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites et qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir.

*Ragoût de laitances.*

Faites bouillir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart-d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre; ce maigre, mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine

un panais coupé en zeste, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon maigre, faites bouillir et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'heure, et avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

*Ragoût mêlé.*

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis et du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans de l'eau; ôtez la petite peau et les mettrez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel et que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez et y mettez avec un jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse et les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, et les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'ils seront tout faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante; après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche, faites-les égouter avant que de les mettre dans le

ragoût, si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettez point de coulis; avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

*Ragoût de moules.*

Elles s'accommodent en maigre, comme il est expliqué ci-devant, page 224. En gras, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau de moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis; si vous n'en avez point il faut un peu de farine et du jus, faites réduire au point d'une sauce, passez-le au tamis, mettez-y les moules sans coquilles, après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre et du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

*Ragoût de moutons de cardons.*

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliqués ci-devant, page 254, et les servez de même,

*Ragoût d'olives.*

Prenez un demi-setier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

*Sauce à l'Espagnole.*

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une

demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine et la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

*Sauce à la Sultane.*

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon et une racine, faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

*Sauce à l'Allemande.*

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, haché, deux foies de volailles, cuits, un anchois et des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

*Sauce à l'Anglaise.*

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois et des capres hachés, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez et jeterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

*Sauce blanche aux capres et anchois.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entières, sel, gros poivre, deux ciboules entières, faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

*Sauce bourgeoise.*

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fine, gros comme une noix de beurre, deux échalottes, persil, ciboules, sel, gros poivre, en servant un filet de verjus.

*Sauce à la carpe.*

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau et trois ou quatre tronçons de carpes, un oignon, deux échalottes une racine, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir et réduire à petit feu au point d'une sauce, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel et gros poivre.

*Sauce Italienne en gras et en maigre.*

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon et un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez; si c'est en

maigre, vous y mettez du bouillon maigre, et à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, et deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

*Sauce Provençale.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalotte et champignon hachés, deux gousses d'ail entières, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine et mouillez ensuite avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir cette sauce à petit feu, pendant une demi-heure, dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

*Sauce robert bourgeoise.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir un demi-heure; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde; vous vous servirez de cette sauce pour le porc-frais et dindon.

*Sauce à la crême.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, une gousse d'ail entière, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec

une pincée de persil blanchi et haché très-fin, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu ; vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

*Sauce à la marquise et piquante.*

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelures de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalotte hachée, sel, gros poivre, du verjus suffiamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras et en maigre à toutes sortes de viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

*Sauce au petit-maître, qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibiers.*

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitie d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble, à très-petit feu, pendant un quart-d'heure, dégraissez ensuite et passez votre sauce au tamis ; vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

*Sauce bachique qui peut servir de sauce verte et piquante.*

Mettez dans une casserole un cuillerée d'huile fine, demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble et réduire à plus de moitié ; mettez-y ensuite de l'échalotte, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; faites bouillir

le tout ensemble un instant, et servez ; si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante, à telle viande que vous jugerez à propos.

*Sauce à la ravigote.*

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil pimprenelle, cresson à la noix ; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et la hachez très-fine, mettez-la dans la sauce et la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez : si vous mettez le tout ensemble sans être séparé, mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égouter, pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau bien assaisonné de bon goût.

*Ragoût au salpicon.*

Mettez dans une casserole un riz de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre ; passez-le sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce : dégraissez avant que de servir.

*Ragoût de marons.*

Otez la première peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poêle percée pour

les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde, ensuite vous les mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel ; faites cuire et réduire à courte sauce ; ayez attention qu'ils soient bien cuits et entiers.

## DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

### *Sauce au mouton.*

Mettez dans une casserole de l'échalotte hachée, très-peu d'ail ; écrasez l'ail, l'échalote ensemble, et y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis ; du sel et poivre ; faites faire un bon bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole ; avant que de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

### *Sauce mêlée.*

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-les sur le feu, avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec du bouillon, faites lier votre sauce et l'assaisonnez de bon goût, servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

### *Sauce appétissante.*

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force ; après les avoir épluchées et lavées, mettez avec trois échalottes ; faites bouillir le tout un petit moment dans un poêlon, et le retirez à l'eau

fraîche ; après l'avoir pressé, il il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, et deux cuillerées de coulis, délayez le tout et le passez au tamis dans une autre casserole, vous mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre et une cuillerée de moutarde ; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

*Sauce au blanc, en gras et en maigre*

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, et en maigre, du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalotte, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre ; faites bouillir le tout ensemble, et le faites réduire à moitié ; vous passez ensuite cette sauce à l'étamine, pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez un liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier sur le feu, et soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes et poissons que vous voudrez mettre au blanc.

*Sauce au verjus.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel gros poivre, de l'échalotte hachée très-fin ; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer et vous en servez pour des grillades.

*Sauce aux petits œufs.*

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre ma-

nié d'une petite pincée de farine ; faites lier sur le feu et vous en servez à ce que vous voudrez.

*Sauce piquante.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalottes, une gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et une cuillerée à bouche de vinaigre ; faites bouillir à très – petit feu, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de de sel gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

*Autre sauce piquante.*

Faites bouillir un demi-setier de vin blanc avec autant de bouillon ; quand il sera réduit moitié, vous y mettrez un échalotte, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin, faites bouillir un moment, et y mettez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel gros poivre ; faites lier sur le feu.

*Sauce piquante froide.*

Pilez très-fin une bonne pincée de forniture de salade avec une demi-gousse d'ail, deux échalottes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

*sauce à la reine.*

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule ; passez le tout sur le feu, et y mettez un pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, et autant

de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraissez et passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller, et le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel et gros poivre.

*Autre sauce à la Provençale.*

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

*Sauce au jus d'orange.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

*Sauce aux capres en anchois.*

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entières, deux ciboules entières, mouillez peu à peu avec du jus, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sausse, faites lier la sauce sur le feu; si la sauce est trop épaisse; vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

*Sauce à la rocambole.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre; faites

bouillir un quart-d'heure, et y mettez cinq ou six roçamboles écrasées avant de servir.

*Sauce à la remoulade.*

Mettez dans une casserole une échalotte, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois et des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile et du vinaigre.

*Sauce à la poivrade.*

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

---

*Façon de faire du vinaigre rouge, blanc et rozat.*

Suivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand, pour en faire vingt pintes; prenez un baril de cette grandeur, qui soit neuf; s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, et le mettez tout bouillant dans le baril, que vous boucherez bien avec le boudon, et le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, et mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bon-

donné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force: votre baril étant plein et le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettrez du vin peu-à-peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus; par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé et aigri sans avoir des fleurs, lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettrez du jus de mûres sauvages bien mûres.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire vous mettrez dix pintes de vinaigre sur le feu, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses et le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée; celui d'estragon, de sureau, d'œillet se fait de même; celui de fleurs d'oranges, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle, et une muscade coupée par morceaux.

*Vinaigre printannier.*

Prenez dans le printems, vers le mois de juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont sèches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalottes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche avec du vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant huit jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, et vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ainsi que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort nécessaire aux cuisinières et aux dames bourgeoise qui se font un plaisir de faire des confitures et des ratafiats de toutes sortes: l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes espèces, et comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la providence nous fournit; après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, et des changemens que l'on en peut faire en confitures sèches, liquides, et liqueurs, je finirai pour les personnes de province qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, et seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produits pendant l'été.

CHAPITRE

# CHAPITRE XVI.

## *De l'office.*

Je commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, et suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin et celles des bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes et les griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, et l'abricot ordinaire.

### *Noms de différentes sortes de prunes.*

Nous avons

La mirabelle de deux sortes, la grosse et la petite.
Le damas de plusieurs espèces.
Le damas violet.
Le damas blanc.
Le damas noir.
Le damas rouge.
Le damas gris.
Le gros damas de Tours.
Le gros damas d'Espagne.

### *Les autres prunes sont :*

La prune de Reine Glaude.
La prune Rochecourbon.
La prune Impératrice.
La prune de perdrigon violet.
Le perdrigon hâtif.
Le perdrigon blanc.
La prune impériale.
La prune virginale violette.
La prune Ste. Catherine.
La prune royale.

La prune dauphine.
La prune mignone.
La prune maugeron.
La prune de monsieur.

*Noms de différentes sortes de pêches.*

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître ses différentes espèces.

L'avant pêche blanche, quoique petite, est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la première, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La pêche Magdelaine, rouge et blanche.
La pêche de Troyes, et la double de Troyes.
L'alberge jaune.
La violette hâtive et tardive.
La mignone.
La pêche de pot.
Le pavi rouge.
Le pavi Magdelaine.
La pêche d'Italie.
La chancellerie.
La pourprée.
La belle-garde.
La pêche admirable.
La pêche d'Andilly.
La nivette.
La pêche pavi admirable.
Le pavi Rambouillet.
Le royal.
Le rouge de Pompone.
La pêche brignon violet.

*Poires bonnes à manger dans l'été.*

La poire de blanquette.
La poire à la reine ou rousselet, prim.
Le petit muscat.
La poire sans peau.
La mirée musquée.
Le rousselet de Rheims.
La royale d'été.
La poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
La cuisse madame.
Le bon chrétien d'été.
La bergamote d'été.
La fondante de Brest.

*Poires bonnes à manger dans l'automne.*

Le beurré gris et le beurré rouge.
La bergamote Suisse.
Le messire Jean de deux sortes.
La dorée et la grise.
Le Martin sec.
La bergamote de deux sortes, la commune et crésanne.
La dauphine ou fraugipane.

Le sucré verd.
Le doyenné.
La bélissime d'automne.
La verte longue.
La verte et longue Suisse, ou verte longue panachée.
Le bézy la mote.
Le petit oingt.

*Poires bonnes à manger dans l'hiver.*

La Louise bonne.
La marquise.
Le Saint-Germain.
La jalousie.
L'échasserie.
Le colmar.
Le satin,
Le bézy de Charmontel.
L'ambrette.
Le bon chrétien d'hiver.
La bergamote d'hiver.
La bergamote de Soulaires.
La merveille d'hiver.
L'angélique de Bordeaux.
La vigoureuse.
Le franc-réal.
Le rousselet d'Anjou,

*Noms des différentes sortes de pommes.*

La reinette,
La reinette franche.
La reinette d'Angleterre.
La reinette de Bretagne.
La reinette blanche est la moins estimée de toutes les reinettes.
La pomme d'or ou de drap d'or.
La pomme d'api.
Le rambour franc.
La calville de deux sortes, la rouge et la blanche.
Le fenouillet.
La passe-pomme.
Le courpendu.
Le chatigner.

*Du tems de cueillir les fruits, et comment les conserver.*

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité, et si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés et mollissent promptement.

Ceux d'automne, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité;

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-tems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, et pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne le point flétrir : toutes sortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues ; il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors les atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit ; arrangez tout votre fruit sur des planches, les poires et les pommes la queue en haut ; et les figues sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'a donner un mauvais goût, et ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous ces fruits sont rangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi l'autre ; par ce moyen vous les conserverez long-tems.

### *Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures.*

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main et de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre ; faites-le bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide, jusqu'à ce que le sucre soit clair, et qu'on l'ait bien écumé ; tirez-le du feu, et le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis : vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

### *Compote de pommes à la portugaise.*

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en

faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec un vidèle de fer-blanc, ou avec un couteau; arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent; mettez dans chaque pômme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre et un peu dans le fond de la tourtière, et les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus et dessous : servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

*Compote de pommes blanches.*

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, et les arrangez dans une poêle la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, et de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire; quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites et le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus. Servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

*Compote blanche de pommes.*

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau et les pépins, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans un compotier; faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts : dressez-le sur les pommes.

*Compote de pommes.*

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pépins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits; faites-les cuire avec un verre

d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop et le versez dessus.

*Compote de poires de Martin sec, ou de messire Jean entier.*

Prenez des poires entières que vous pelez, si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées, ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre, mettez-y un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage si le pot est grand, et qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle, faites-les cuire devant le feu; quand elles sont cuites, et que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

*Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigoureuse, de saint-Germain et autres.*

Faites blanchir vos poires toutes entières avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entières ou par moitié, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites, et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

*Compote de poires de rousselet et de blanquette.*

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

*Compote grillée de poires.*

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon four-

neau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, avec soin de les retourner à mesure, pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié et en ôtez les pepins; relavez-les encore dans plusieurs eaux; et les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot et les faites cuire, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts; faites réduire le sirop, et les servez chaudes si vous voulez.

*Compote de poires à la bonne femme.*

Prenez des poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

*Compote de verjus.*

Otez les pepins de votre verjus, et le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre et un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu; quand il sera bien verd et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, et servez froid.

*Compote de cerises.*

Coupez le bout des queues de vos cerises, et les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau et un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, et leur faites faire deux ou trois bouillons couverts; arrangez-les ensuite dans un compotier, et mettez proprement votre sirop par-dessus, et les servez froides.

*Compote de fraise.*

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort : il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises, point trop mûres, épluchées, lavées et bien égoutées : mettez-les dans le sirop, et les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop. Faites-leur faire un bouillon et les retirez promptement, si elles vouloient ne point rester entières.

*Compote de groseilles.*

Faites un sirop bien fort, comme le précédent ; ensuite vous avez une livre de belles groseilles lavées et égoutées : vous y laisserez la grappe si vous voulez. Mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts. Descendez-les du feu et les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

*Compote de framboises.*

Vous faites cette compote de la même façon que celles des fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

*Compote d'abricots à la portugaise.*

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots ; presque mûrs, fendez-les par la moitié et en ôtez les noyaux : mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus, et les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, et qu'il ne reste presque point de sirop ; après vous les ôtez du feu, et jetez du sucre fin par-dessus ; couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits et d'une belle couleur glacée. Dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

*Compotes d'abricots vèrds et amandes vertes.*

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poèle avec deux poignées de soude ; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jeterez vos abricots ou amandes dans la poèle ; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, et à mesure vous les jeterez dans l'eau fraîche, et après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans un autre poèle pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle ; si elle entre facilement et que l'abricot tombe lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits ; vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poèle, et y mettrez vos abricots ou amandes ; faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, et servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, et ensuite les font blanchir et cuire comme je viens de dire.

*Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié.*

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante ; quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poèle, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, et les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

*Compote de pêches.*

Les compotes de pêches entières ou par moitié se font de la même façon que celles d'abricots.

*Autre compote de pêches.*

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié ; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, et les ôterez aussitôt que vous pourrez ôter la peau : faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, et ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, et ferez réduire le sirop, s'il étoit trop long, avant que de le dresser sur les pêches.

*Compote de pêches grillées.*

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau et lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre en un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : vous les dresserez dans le compotier et le sirop par-dessus.

*Compote de pêches à la portugaise.*

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus et dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et les faites cuire à petit feu dessus et dessous; quand elles sont cuites et bien glacées, servez-les chaudement

*Compote de tranches de pêches.*

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, otez-en les noyaux et les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier, que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous et par-dessus les pêches.

*Compote de prunes de reine Glaude, de mirabelle, de perdrigon et autres.*

Faites bouillir de l'eau, et y jetez vos prunes

pour les faire blanchir ; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire et les mettez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point ; mettez-les sur un petit feu qu'elles puissent frissonner et devenir bien vertes, et servez froides.

*Compote de prunes à la bonne femme.*

Faites bouillir un quart-d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer ; quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres : faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume et les dressez dans le compotier, si le sirop est trop long, faites réduire avant que de le verser sur les prunes.

*Compote de toutes sortes de fruits grillés.*

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poêle, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, et la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides, elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire des compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

*Compote de citron, oranges, bergamottes, limes Chinoises.*

Il faut les couper par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écorces dedans pour les faire migeotter tout dou-

cement sur un petit feu, pendant une demi-heure, et servez froid.

*Compote de verjus.*

Prenez une livre de verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils seront tous finis, jetez-les dans de l'eau prête à bouillir; lorsque le verjus commence à pâlir, ôtez-le du feu et y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le tems de se reverdir; ensuite vous mettez un poisson d'eau avec six onces de sucre dans une poèle pour le faire bouillir, et y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez soin de l'écumer, dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le sirop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

*Compote de coins.*

Prenez trois gros coins: s'ils sont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre; lorsque vous aurez ôtez les cœurs et les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poèle avec un demi-verre d'eau, faites bouillir et écumer, mettez-y les coins pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

*Compote de raisins.*

Mettez dans une poèle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, et dont vous aurez fait sortir les pepins, faites lui faire deux ou trois bouillons et les dressez dans le

compotier; s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

*Compote d'oranges crues.*

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étaient entières; enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles et les servez; vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches et les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous.

*Compote de marrons.*

Faites cuire des marrons dans la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poèle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi quart-d'heure; avant que de les servir, vous presserez un petit jus de citron, et en servant vous y ajouterez dessus légèrement du sucre fin.

*Compote de groseilles vertes.*

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu et les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus; ensuite vous les descendrez du feu et y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre et un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes: retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche: pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettrez une demi-livre de sucre dans une poele avec un verre d'eau; faites-le bouillir et écumer jusqu'a ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles bien égoutées, et les faites bouillir doucement, qu'elles ne fassent

que frémir, ensuite vous les retirerez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier, rachevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de sirop, mettez-le sur les groseilles.

*Marmelade d'amandes vertes et d'abricots verds.*

Prenez des amandes ou des abricots verds : elle se fait de la même façon; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué page 345, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche et les mettez égouter, ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle : après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu, avec un demi-setier d'eau ; faites bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre, et les retrempez dans l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, et la mettez après dans les pots.

*Marmelade de fraises.*

Epluchez et lavez une demi-livre de fraises, faites-les égouter et les passez dans un tamis, pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un feu moyen sans qu'elle bouille, et la mettez dans les pots ; vous vous

réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

*Marmelade de framboises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises, quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la mettez dans le sucre et lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, et la mettez après dans vos pots.

*Marmelade de cerises.*

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues, remuez-les avec le sucre et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans les doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

*Marmelade de fleurs d'orange.*

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et bien écumer : après vous continuerez à la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre ; vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleurs d'orange épluchées, faites-la bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, descendez cette eau du feu et y jetez une petite pincée d'alun, mettez d'autre eau sur le feu ; quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange, que vous

retirerez avec l'écumoire en la laissant égouter, faites-la bouillir avec l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts ; après vous la mettrez une demi-heure dans de l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse, dressez dans les pots, jetez par dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

*Marmelade d'abricots sans façon*

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez à mesure dans un chaudron bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau et les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots, pilez quatre livres et demie de sucre pour les mettre avec les abricots, mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond ; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de tems en tems le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts, et les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très-bonne.

*Marmelade de prunes.*

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, et re-

mettez sur le feu ce que vous aurez passé, et le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête à s'attacher à la poêle, ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, faites-le bouillir et bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans du sucre, et après dans la même eau; si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse, mettez-la dans les pots quand elle est froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

*Marmelade de poires.*

Faites cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous les doigts, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau et n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis, mettez-la sur le feu et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

*Marmelade de pêches.*

Prenez des pêches, qu'elles ne soient par trop mûres, après avoir ôté les noyaux, vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les

abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 352.

*Marmelade d'épine-vinette.*

Faites cuire une livre et demie de sucre, de la même façon que pour la marmelade de poires; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon : ayez une livre d'épine-vinette toute égreinée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, et la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir, en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, et la mettrez ensuite dans les pots.

*Marmelade de verjus à la bourgeoise.*

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qu'il ne soit pas tout-à-fait assez mûr, ôtez-en la grappe et le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir; lorsque le verjus commence à pâlir et qu'il est monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche et le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd, et au cas qu'il ne redevint point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le devienne assez; après vous l'égoutez et le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuiller de bois; pesez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin; faites le bouillir ensemble jusqu'à ce que, trempant un doigt dans la marmelade, et l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beau-

coup de résistance; vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

*Marmelade de coins.*

Prenez la quantité de coins que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux, écrasez-les et les passez dans un tamis, mettez ce que vous avez passé sur le feu et le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse; pesez-la et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci devant, page 353; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, et la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

*Marmelade de pommes.*

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poèle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, melez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez et la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus ci-après.

*Marmelade de verjus.*

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôterez du feu, et les couvrez pour les faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis et en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 340; vous les faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre et la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de grosses boules et de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

*Confiture de marmelade d'abricots.*

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruits, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 340, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, et en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettrez vos abricots, et vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts,

c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

*Confitures de cerises.*

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues et les noyaux, réglez-vous pour les faire de la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

*Confitures de gelée de groseilles.*

Vous clarifiez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 340, et mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au café, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez les doigts dans votre sucre, que vous remettrez sur-le-champ dans le gobelet et si votre sucre sèche dans l'eau et qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poêle, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis et la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, et ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

*Confiture de gelée de pommes.*

Elles se fait de même que celles de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, et vous la passerez après dans un linge, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre; la cuisson est de

même que celle de groseilles, vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez, et si en la levant et la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots,

*Confitures verjus.*

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus et mettrez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus que vous mettrez dans la poêle et une partie de sucre par-dessus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainsi votre verjus et votre sucre lit par lit jusqu'à définition, alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour les faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd, c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson, et mettrez tout de suite dans les pots.

*Confitures de verjus entiers.*

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une poêle et le faites cuire sur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, et si votre verjus n'est pas bien verd, il faut laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, et le mettez tout de suite dans les pots.

*Confitures de groseilles à la bourgeoise.*

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 340, vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poêle, et les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égoûter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, et vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre que vous ferez cuire au café; vous con-

poitrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vîte dans votre sucre, et ensuite dans le gobelet, et si le sucre qui tenoit à vos doigts sèche et est cassant, vous y mettrez votre jus de grosoilles, et ferez faire deux bouillons couverts, et l'écumerez bien, et mettez votre gelée dans vos pots.

*Confitures de gelée de muscat et de verjus.*

La gelée de muscat et de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise, qui sont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

*Ratafiat de raisin muscat.*

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraser et en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la canelle et clous de girofle, mettez le tout ensemble dans une eruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chaussée: lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

*Confitures d'abricots verds et amandes vertes.*

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué cidevant, pour les compotes d'abricots verds, page 545, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement, et que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, et

mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir et matin, sans votre fruit, que vous mettez égoûter sur un tamis, vous le remettrez dans une terrine, et vous jeterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

Quand vos abricots et vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

*Confiture de prunes.*

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme de perdrigon, de reine Glaude, de mirabelle ou d'autres sortes, faites-les blanchir; quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède; tous les jours, soir et matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoûter vos prunes sur un tamis, et vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois et remettrez vos prunes dans votre vase et votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre reine Glaude soit verte, et les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau, pour le dégraisser, alors vous le jeterez sur vos prunes tout bouillant.

*Confiture d'abricots entiers ou par moitié.*

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

*Confitures de poires de rousselet.*

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

*Abricots à l'eau-de-vie.*

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop; quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouillon, et vous les retirerez et les mettrez dans des pots.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, et quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poêle de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller et en couvrir votre poêle, et le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

*Ratafiat d'abricots.*

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez et concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, et deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines; ayez soin de retirer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

*Poires de rousselet à l'eau-de-vie.*

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

*Prunes à l'eau-de-vie.*

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles espèces qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

*Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mures pour boire en été.*

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante ; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit et le délayerez avec de l'eau, passez-le dans un linge blanc, et y mettez ensuite un peu de sucre ; vous le passerez après à la chausse ; pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettez un peu plus de sucre et mettez votre eau dans des moules de fer blanc, et la ferez prendre avec de la glace et du sel ou du salpêtre.

Quad elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de tems en tems avec une cuiller, jusqu'a ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés et le milieu ne le seroit pas ; quand elles sont prises comme il faut, vous les dressez dans de petits gobelets, il faut les boire dans le moment.

*Ratafia de cerises.*

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble, et les mettez ensuite dans une cruche bien propre, et les laissez quatre ou cinq jours ; vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût et une belle couleur, alors vous presserez bien le marc, pour en tirer tout le jus ; il faut ensuite mesurer le jus et sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie : pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées des noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canelle ; il faut le remuer tous les jours pendant sept ou

huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, et vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, et ensuite à la cave.

*Ratafia de fruits rouges.*

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues et les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mures, que vous mettrez après, si vous ne les avez point dans le même tems ; écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus et les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, et ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de canelle, laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Vin de cerises.*

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble, pilez les deux tiers de noyaux que vous mêlez ensemble ; mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus ; il faut que le baril soit plein, et vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne et du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, et cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir ; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises ; ensuite, quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, et deux mois après vous le retirerez au clair, pour le mettre dans des bouteilles.

*Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespetro, approuvée des médecins du Roi à Montpellier.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès,

qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier; savoir; deux gros de graines d'angélique, une once de graines de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis : ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez soin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

*Propriété du vespetro.*

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestions et vomissemens, coliques, obstructions, points de côté et de mamelles, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate et de dégoût, tournoiemens de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans, en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées; préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée à jeun, et s'en frottant le nez et les tempes : cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur et de probité assure qu'étant incommodé du flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer et le guérit.

*Ratafia de noyaux et de graines.*

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux et les meilleurs, l'on peut se servir des autres, faute des premiers.

Vous les mettrez infuser dans deux pintes

d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle, pendant huit jours, vous les passerez ensuite à la chausse et qu'il soit bien clair, et le mettez après dans des bouteilles; tous les ratafias de graines et autres noyaux se font de la même façon.

*Ratafia de fleurs d'oranges.*

Prenez une livre de fleurs d'oranges épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, et ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

*Autre ratafia de fleurs d'oranges.*

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'oranges, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre; mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu, et le laissez refroidir dans la cruche avant que de le passer au clair.

*Ratafia de coings.*

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins et la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, et un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre et macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point l'évent : il faut ensuite le passer à la chausse bien claire, et le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il sera vieux, meilleur il sera.

*Ratafia de fleurs d'oranges.*

Mettez une livre de sucre dans une poèle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre, ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'oranges; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu et les couvrez bien, laissez-les dans le sucre cinq ou six heures, ensuite vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu sans trop chauffer, seulement le tems qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous passez votre ratafia dans une serviette, et le mettrez dans des bouteilles, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'oranges qui vous ont servi à faire votre ratafia, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poèle avec un peu d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre, et les trempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y mettrez les fleurs d'oranges et lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu et les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, et les mettez après sur un tamis, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'oranges se conservent dans un endroit sec; elles vous servent pour mettre dans des crêmes et à tout ce qui a besoin de fleurs d'oranges hachées.

*Ratafia d'anis.*

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis,

mettez une livre de sucre dans une poèle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau: mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart-d'heure et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie ; remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche et la mettez au soleil; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines ; avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse, si vous en avez une.

*Ratafia de genièvre.*

Pour faire trois pintes de ratafia de genièvre ; mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre, une livre et demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair, bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette ; quand il est bien clair vous le mettez dans les bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomachal et bon quand il est gardé long-tems.

*Ratafia de bigarades et de citrons.*

Vous ferez celui que vous voudrez ; il se fait de la même façon : prenez huit bigarades ou huit citrons, pelez-les légèrement sans les anticiper sur le blanc, coupez cette pelure en petits zestes, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie et les faites infuser ensemble trois semaines : ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poèle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble et bien écumer, mettez-les dans la cruche avec de

l'eau-de-vie et les laissez encore infuser douze ou quinze jours, après vous le passez pour le mettre dans des bouteilles, la bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

*Ratafia de noix.*

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entières, fendez-les par la moitié et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines; il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche, ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer, après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de canelle et une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois; et vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Toutes sortes de sirops pour l'hiver, comme fraises, grôseilles, framboises et mûres.*

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre sucre au café, comme il est expliqué pour la gelée de groseilles, page 357, et ensuite vous y mettrez une livre de fruits, et d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu et le mettrez égouter sur un tamis; quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les seulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer,

*Sirop violat.*

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante, mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les et les mettez sur de la cendre chaude pendant deux

heures, ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte, si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau et les mettant dans le sucre vous les retrempez dans l'eau, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés ensemble, mettez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine et la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud; vous connoîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, et les retirant de l'un contre l'autre; s'il se forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

*Sirop de cerises.*

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites les bouillir huit ou dix bouillons et les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, et soufflant après au travers des trous, il en sorte des étincelles de sucre, vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un sirop fort.

*Sirop d'abricots.*

Suivant le tems que vous voulez garder les

sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruits; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande; vous la coupez par morceau, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poèle avec un verre d'eau et le faites cuire comme le précédent sirop de cerises, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-le cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon: après avoir coupé les abricots et les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis pour en passer tout le jus en l'exprimant fort, laissez-les reposer et les passez dans une serviette; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

*Sirop de mûres.*

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus et les passez dans un tamis, laissez-le reposer et le rapasser une seconde fois dans un tamis plus serré, prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans l'eau et les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans

l'eau fraîche, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous les mettrez après dans une terrine bien couverte pour la mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brûlante, vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettrez dans des bouteilles, et ne le boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

*Sirop de verjus.*

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole en étincelles; mettez-y du verjus préparé de cette façon: prenez deux livres de verjus bien verd et gros, ôtez-en les grappes et les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer et le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

*Sirop de coings.*

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs et les peaux, pilez la chair et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce procédé vous en tirerez tout le jus: laissez reposer ce jus et le tirez au clair; sur un demi-setier vous prendrez une

livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus; quand votre cassonade aura son degré de cuisson vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

*Sirop de guimauve.*

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus, ensuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon: faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racine de guimauve hachée, après l'avoir ratissée et lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras; laissez-la reposer et la retirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédens.

*Sirop de pomme.*

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, et les faites cuire avec un demi-setier d'eau; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dan un torchon pour les tordre fort et en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus et le tirez au clair; sur un demi-setier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que pour le sirop de cerises; quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

*Sirop de citron.*

Le sirop de citron ne se fait ordinairement

que lorsqu'on veut servir ; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un petit verre d'eau, faites-le bouillir et écumer, continuez de les faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt et forme une goutte sur le doigt, alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites faire encore quelques bouillons, et vous en servez.

*Sirop de capillaire.*

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante et les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, et les passez dans un tamis ; ensuite vous les mettez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche et ensuite dans le sucre, et les retrempant promptement à l'eau fraîche, le sucre qui reste à vos doigts se casse net, mettez-y votre eau de capillaire sans les faire bouillir ; vous les ôterez aussitôt qu'ils seront mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettez sur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante pendant trois jours, vous connoîtrez que le sirop sera fait, lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, ils se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettez dans les bouteilles et ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

*Sirop d'orgeat.*

Suivant la quantité que vous voulez faire de

sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée; sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, et une demi-once d'amandes amères, mettez les amandes dans de l'eau bouillante et les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, et à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche, faites les égouter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très-fines; et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une demi-cuillerée à bouche d'eau, ensuite vous les délaycz dans un bon demi-setier d'eau tiède, mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, et les finissez de la même façon sur la cendre chaude.

### *Sirop de coquelicot.*

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les blés, dont on fait un sirop qui est bon pour le rhume, prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, et versez dessus une chopine d'eau bouillante, laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, et le passerez dans un tamis, en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir et bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot et les faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, et l'appuyant contre l'autre, il se forme un fil qui

ne se rompe pas aisément ; le sirop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

*Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.*

Coupez et lavez un gros chou rouge, mettez-le dedans une marmitte avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, et qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau, passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez-le reposer et le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent ; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble, jusqu'à la consistance du sirop précédent.

## DES CONSERVES.

*Conserves de violettes.*

PRENEZ une feuille de papier blanc que vous laissez en double, et la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse, ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant d'un revers de main il s'enlève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu, et quand il sera à demi-froid, vous y mettrez des violettes épluchées que vous pilez très-fin, dans un petit mortier, délayez-les bien avec le sucre en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans ce moule de papier ; quand elles seront presque

froides vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long, et quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

*Conserve de groseilles.*

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes et les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les prrssant fort et qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez tout ce que vous aurez passez sur le feu et le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, ensuite dans le sucre, et les remuant dans de l'eau, le sucre qui reste dans vos doigts se casse net, ôtez-le du feu et y mettez votre marmelade de groseilles, remuez-le ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

*Conserve de framboise.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, et vous y mettrez des framboises préparées de cette façon : écrasez et passez au tamis une livre de framboise avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché; et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre, et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

*Conserve de cerises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même

façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher, finissez votre conserve comme celle de groseilles.

*Conserve de fleurs d'oranges.*

Mettez une livre de sucre dans une poèle avec un grand verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu et y mettez des fleurs d'orauges préparées de cette façon, prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau, et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre et les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poèle; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédens.

*Conserve d'abricots.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux et les peaux, coupez-les par morceaux, et les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée et épaisse, mettez-la dans le sucre, et finissez la conserve comme celle de groseilles.

*Conserve de pêches.*

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

*Conserve de verjus.*

Faites cuire une livre de suere de la même façon que celui de la conserve de violettes ; quand il sera à son point de cuisson vous l'ôtez du feu et le remuez environ deux minutes, et ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr ; ôtez-en la grappe et le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, et le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux et les pepins, remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, vous la mettez dans le suere, et les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le suere commence à blanchir sur les bords de la poèle ; versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

*Conserve de guimauve.*

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratissée et lavée, faites-la cuire dans un pot avec un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire une livre de suere de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade, et la remuez jusqu'à ce que le suere commence à blanchir sur les bords de la poèle ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

*Conserve de raisin.*

Ordinairement pour toutes sortes de confi-

tures de raisins l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur; prenez une livre et demie de raisins, ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever, ensuite vous les passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux et les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, et les faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse; faire cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade et la finissez de même.

*Conserve d'oranges.*

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu; quand il sera à moitié froid, vous aurez toute prête l'écorce d'une orange douce rapée très-fin que vous mettrez dedans et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. Celles de citron et de bigarade se font de même.

*Conserve de café et de chocolat.*

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre, ôtez-le du feu et le laissez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu et le remuez ensemble, quand ils seront bien mêlés vous verserez votre conserve dans le moule. La conserve de chocolat se fait de même, à cette différence

qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.

*Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.*

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus et après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois et près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

*Des gâteaux de fleurs d'oranges.*

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, et la pliez tout autour en faisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur; mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit quand vous avez mis les fleurs d'oranges; alors vous les retirez du feu et les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle et au milieu, jusqu'à ce que vous

voyiez que le sucre commence à monter; vous y jetez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crème double, que vous avez tout prêt, remuez promptement et versez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne tombe. Los gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'oranges grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'oranges avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre.

*Biscuits ordinaires.*

Suivant la grosseur et la quantité de biscuits que vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée; prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance et autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, et la mettez ensuite sur une assiette; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, et les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, et un peu d'écorce de citron verd haché très-fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu-à-peu et légèrement, la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jetez du sucre fin par-dessus, et les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une

belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

*Biscuits à la cuiller.*

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette différenee que la pesanteur des quatre œufs est suffisante, vous ne les mettez point dans les moules; lorsque votre pâte est faite, vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit, et les couchez en long sur des feuilles de papier blanc, après avoir jeté du sucre fin par-dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, et quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

*Biscuits à la liqueur.*

Mettez cinq œufs dans une balance et autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre et pesez autant de farine, mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché et de la fleur d'orange pralinée et hachée, les cinq jaunes d'œufs; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine, et les battrez encore ensemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous les mêlez avec le sucre et la farine, pour les dresser. Vous avez toutes prêtes deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole, de la largeur et hauteur d'un doigt, ensuite vous mettrez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jetez-y du sucre fin par-dessus, et les faites cuire dans un four doux; quand ils seront de belle couleur, vous les enlevez du papier pour les mettre sur un tamis, et les gardez le tems que vous voulez dans un endroit sec, ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

*Biscuits légers.*

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée, et de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite vous fouetterez les blancs des dix œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre, mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légèrement peu-à-peu, et remuez à mesure avec le fouet; dressez-les dans des moules beurrés, soupoudrez-les de sucre fin, et les faites cuire dans un four doux.

*Biscuits de confitures.*

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit, avec une bonne pincée de fleurs d'oranges pralinées, ensuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble, et le passez dans un tamis en le pressant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis, après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez avec le reste; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller, jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

*Biscuits de chocolat.*

Prenez six œufs frais, cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine, et les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes une once et demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin, battez le tout ensemble plus d'un quart-d'heure, ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés; après qu'ils seront bien

mêlés, vous jetez peu-à peu, en remuant toujours, six onces de farine; dressez vos biscuits de la même façon que ceux a la cuiller sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légèrement en dedans, jetez un peu de sucre fin par-dessus pour le glacer; faites-le cuire comme les précédens.

*Biscuits d'amandes.*

L'on en fait de deux sortes, d'amandes amères et d'amandes douces : ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez et pilez très-fin dans un mortier, et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettez de tems en tems une pincée de sucre fin, ensuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs et quatre onces de sucre fin; fouettez quatre blancs d'œufs et les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisse, de grandeur, en carré, de deux doigts; beurrez-les légèrement en dedans et y dressez vos biscuits, jetez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux; quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds.

Ceux d'amandes amères se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères, il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

*Biscuits d'Avelines.*

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

*Biscuits à la saint Cloud.*

Prenez deux onces de farine de riz passée au tamis,

tamis fin, que vous mettrez dans une terrine avec une demi-livre de sucre fin, quatre jaune d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout ensemble un quart-d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurrés en dedans; faites-les cuire dans un four doux, quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils sont chauds, couvrez par-tout le dessus avec une glace faite de cette façon : mettez sur une assiette de terre ou de faïence la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller de bois, et pour bien blanchir votre glace vous mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron; quand elle sera bien blanche, vous la mettrez sur les biscuits, et les remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

## DES CRÊMES DE DESSERT,

### ET FROMAGES A LA CRÊME.

*Créme de fraises.*

PRENEZ environ plein un demi-setier de fraises épluchées, lavées et égoutées que vous pilez dans un mortier; faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setier de lait et du sucre, laissez-les bouillir et réduire à moitié, laissez un peu refroidir et y mettez vos fraises pour les délayer ensemble, délayez aussi gros comme un grain à café de présure que vous mettrez dans la crême, que quand elle ne sera plus tiède, passez-la tout de suite dans un tamis et la mettez dans un compotier qui puisse aller sur la cendre chaude, sans se casser, mettez votre compotier sur un peu de cendre chaude, couvrez-

le d'un couverele et un peu de eendre chaude dessus; quand elle sera prise vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glaee jusqu'à ce que vous serviez.

*Crême de framboises.*

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand elle est assez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayerez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un instant sur le feu en remuant la crême seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, ensuite vous finirez comme la préeédente.

*Crême fouettée.*

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adragante pulvérisée, fouettez votre crême et à mesure qu'elle mousse vous l'enleverez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoute; vous eontinuez à fouettter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste pas dans la terrine, et si vous n'en avez pas assez, vous prendrez celle qui a dégouté du tamis, que vous fouetterez encore, dressez votre crême dans un eompotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits, coupés en filets, elle se sert plus eommunément dans son naturel; ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haehé très-fin dans la crême avant de la fouetter; pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons eonfits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, et pour ehanger, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petis rochers.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranges avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes et blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit épaisse, mettez le tout dans un compotier d'argent, et faite prendre votre crême sur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtière avec un peu de feu dessus; quand elle sera prise, vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

*Crême fouettée de fraises et framboises.*

Fouettez trois demi-setiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoute; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force; mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir, et le dressez ensuite dans le compotier.

*Crême à la reine.*

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés, remuez-la un moment sur le feu avec le fouet, aussitôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous la dresserez dans le compotier, et la ferez rafraîchir avant que de servir.

*Fromage naturel à la crême.*

Prenez une chopine de bon lait que vous faites

tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant et mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages, quand il est bien égouté, vous le pressez dans le compotier et le servez avec de bonne crême et du sucre fin dessus.

*Fromage fouetté.*

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, et le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien épaisse, et gros comme un pois de gomme adragante en poudre; fouettez votre crême, à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier; si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée vous laissez égouter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier et jetez du sucre fin dessus.

*Fromage à la princesse.*

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapée, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble et réduire à moitié, ôtez-la du feu; quand elle sera tiède vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillerée d'eau, passez la crême au tamis et la remettez sur la cendre chaude; quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égouter et prendre la forme d'un fromage, ensuite vous la renverserez dans un compotier ou sur une assiette.

*Fromage à la Montmorenci.*

Mettez sur le feu une chopine de crême avec deux onces de sucre, quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir ; ensuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'osier, et à mesure que la mousse est un peu épaisse, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin ; continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crême, laissez égouter le fromage et servez dans un compotier ou sur une assiette.

*Fromage à la glace à la bourgeoise.*

Prenez une chopine de crême double si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre, faites-lui faire cinq ou six bouillons, et le retirez du feu, vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, et le mettez après dans votre moule de fer-blanc et le faites prendre à la glace ; vous mettrez votre moule dans un petit sceau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du sceau de la glace bien pilée, une poignée de sel ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut de la glace et du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé et que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, et le dresserez dans la jatte ; il faut le manger dans le moment.

*Cannelon de crême à la glace.*

Les cannelons se font de la même façon que les fromages à la glace ; ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

*Glaces de toutes sortes.*

En hiver, vous vous servez de sirops d'hiver, comme ils sont expliqués, page 368, et en été, vous prenez des eaux d'été, comme il est dit ci-dessus ; vous mettrez de ces eaux dans des moules à glace, et à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

Quand vous voudrez servir les glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

*Massepains.*

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler, après les avoir échaudées et émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant ; vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite et pilée : quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, et les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table et les maniez avec du sucre fin ; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telle figure que vous voulez : vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, et y mêlez avec du citron verd haché, vous trempez dedans les massepains et les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc, que vous mettez sur des feuilles de cuivre, et les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

*Gaufres.*

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez et les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleurs d'orange, et du sucre fin ; délayez le tout ensemble et y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide ; quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gaufrier sur un fourneau, et le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir ; quand votre gaufrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche, cela suffit, refermez votre gaufrier et le remettez sur le feu ; quand elle sera cuite d'un côté, vous la retournerez de l'autre, et la retirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, et quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

*Vous pouvez* les garder plusieurs jours, si vous les tenez dans une étuve, où elles ne s'amolliront pas.

*Poires séchées à la façon de Reims.*

La poire de rousselet est celle qu'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Reims ; l'on fait aussi la même chose pour celle de doyenné, parce qu'elle est bonne ; comme elle ne se conserve pas long-tems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue et enlevez le petit bout ; jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, et ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à mesure avec l'écumoire, pour les jeter dans l'eau fraîche ; quand elles seront égoutées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre

dans deux pintes d'eau ; quad il sera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dresserez sur des clayons, la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain ; le lendemain, vous retrempez les poires dans le sucre et les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, et la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles sont tout-à-fait sèches, on les conserve dans un endroit sec, autant que l'on veut.

*Tablettes de réglisse pour le rhume.*

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière avec une livre de réglisse verte ratissée et coupée en très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de rainette, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu, pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit et réduit à moins de chopine d'eau, ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer, à force de bras, le plus que vous pourrez à travers un tamis ; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, et deux onces de gomme adragante fondue ; faites dessécher cette composition sur le feu, et en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottée avec un peu d'huile ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

*Fruits secs sans être confits.*

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne et qui en ont beaucoup dans leurs jardins ; pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

*Prenez des cerises* bien mûres, et qu'elles ne soient point tournées, arrangez les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues et les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, et les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez sèches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, et les serrerez dans un lieu sec.

*Les prunes se sèchent* de la même façon : il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair et sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sèchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau : quand elles sont à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre, et les applatissez pour qu'elles sèchent également : vous les remettrez après au four jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sèchent pelées et sans les peler : la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, et vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

### *Confiture de campagne.*

Prenez du vin doux appellé mou, vous ne pouvez le rendre trop doux vous en prendrez

un seeau plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confitures, mettez-le dans une chaudière, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistanee, et puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coins, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit amolli, vous le pélerez ensuite, et le mettrez dans votre sirop de vin doux, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, et vous aurez soin de bien écumer; vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette; si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coure point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture: vous la mettrez dans les pots et vous la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

*Confiture au cidre.*

Vous prendrez du cidre de poires fait sans eau pour faire cette confiture; celui de pommes n'est point assez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

*Confitures au miel.*

Vous choisirez le plus beau miel que vouspourrez avoir, et vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir et de le clarifier. Mettez-le dans une poêle sur un fourneau; quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un des principaux points pour sa beauté; vous connoîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de

poule; s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, et qu'il faut le faire cuire à petit feu, et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

*Comment faire le raisinet.*

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos; vous les égrénerez ensuite et les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire; mettez-les sur un feu clair, et à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines,

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, et les couvrir de papier en visitant de tems en tems votre raisinet, si le papier se moisit, vous l'ôterez, et en remettrez d'autre; vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus: s'il est bien cuit: sinon on le fait recuire un peu pour ensuite le couvrir à forfait.

FIN.

# TABLE DES MATIERES.

## CHAPITRE PREMIER.

INSTRUCTION sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année, Page 5
Instruction pour servir une bonne table bourgeoise, 10
Table de douze couverts à diner, ibid.
Table de dix couverts à souper, 11
Table de quatorze couverts et qui peut servir pour vingt à diner, 12

## CHAPITRE II.

ABRÉGÉ général pour toutes sortes de potages, 13
Potages aux choux, 14
Potage aux coulis de lentilles, ibid.
Potage de croûtes, 15
Potage de croûtes à la purée verte, ibid.
Potage aux petits oignons blancs, ibid.
Potage de concombres, ibid.
Potage au riz, ibid.
Potage aux herbes, 16
Potage printanier en maigre, ibid.
Potage au riz et coulis de lentilles en maigre, 17
Potage au lait d'amandes, ibid.
Potage à l'eau pour collation, 18
Potage à la citrouille, 19
Potage au lait, 20
Potages maigres de plusieurs façons. ibid.
Potages maigres aux oignons, 21
Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre, 22
Potage au fromage en gras et en maigre, 23

## DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Du bœuf, 24
De la connoissance du bon bœuf, 25
De la dissection du mouton, ibid.
De la connoissance du bon mouton, ibid.
De la dissection du veau, 26
De la connoissance du bon veau, 27
De la dissection du cochon, ibid.
De la dissection du marcassin dit du cochon de lait, ibid.
De la dissection de la volaille et du gibier, 28

## CHAPITRE III.

DU BŒUF,
De la langue de bœuf, 29
Langue de bœuf en paupiettes, 30

Langue de bœuf en gratin, 30
Langue de bœuf à la persillade, ibid.
Langue de bœuf en brezolle et autres façons, ibid.
Cervelle de bœuf de plusieurs façons, 32
Palais de bœuf en menus droits et autres façons, ibid.
Palais de bœuf mariné, ibid.
Croquette de palais de bœuf, 33
Gras double à la bourgeoise, ibid.
Gras double à la sauce robert, 34
Terrine à la paysanne, ibid.
Rognon de bœuf à la bourgeoise, ibid.
Usage de la graisse de bœuf, 35
Queue de bœuf en hochepot et autres façons, ibid.
Queue de bœuf à la sainte Menehoult, 36
Culotte de bœuf de plusieurs façons, ibid.
Culotte de bœuf à la braise aux oignons d'Hollande, 37
Culotte de bœuf à la cardinale, ibid.
Culotte de bœuf à l'anglaise, 38
Culotte de bœuf au four, 39
Usage de la tranche de bœuf, ibid.
Saucissons de tranches de bœuf, ibid.
Usage de la pièce ronde, 40
Usage du gite à la noix, ibid.
Usage de la moëlle de bœuf, ibid.
Aloyaux de plusieurs façons, ibid.
Usage du trumeau et des charbonnées, 41
Charbonnée de bœuf en papillote, ibid.
Usage de la poitrine de bœuf, 42
Bœuf en miroton, ibid.
Tendons de bœuf à l'allemande, ibid.
Bœuf au four, 43
Hachir de bœuf. ibid.

## CHAPITRE IV.

DU MOUTON, 44
Rôts de biff de mouton de plusieurs façons, ibid.
Gigot de mouton à la Périgord, ibid.
Gigot de mouton aux légumes glacées, 45
Gigot à la persillade, ibid.
Gigot à la poèle, 46
Gigot à la Gênoise, ibid.
Gigot à l'eau, 47
Gigot à l'anglaise, ibid.
Gigot aux choux-fleurs, 48
Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan, ibid.
Gigot aux cornichons, ibid.

Gigot à la royale, 49
Gigot à la Mailly, 50
Gigot à la sultane, 51
Gigot panaché, ibid
Du carré de mouton, 52
Carré de mouton en terrine à l'anglaise, aux lentilles, ibid
Carré de mouton au persil, ibid
Carré de mouton à la Conti, 53
Carré et gigot de mouton aux concombres, ibid
Carré de mouton en orépine, 54
Côtelettes de mouton à la poêle, 55
Côtelettes de mouton au gratin, ibid
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote, 56
Côtelettes de mouton à la purée de navets, 57
Côtelettes de mouton à la marinière, ibid
Côtelettes de mouton à la pluche verte, 58
Côtelettes de mouton en robe-de-chambre, ibid
Côtelettes de mouton au basilic, 59
Harieot de mouton, ibid
Haricot de mouton distingué, 60
Epaule de mouton en ballon, ibid
Epaule de mouton de différentes façons, 61
Epaule de mouton en croustade, ibid
Epaule de mouton au four, 62
Epaule de mouton à la sainte Menehoult ibid
Epaule de mouton à la roussie, 63
Hachis de mouton couvert, ibid
Saucisson d'une épaule de mouton, 64
Du bout saigneux du mouton ou collet, ibid
De la poitrine de monton de plusieurs façons, 65
Du filet de mouton en brezolle, ibid
Filet de mouton en paupiettes, ibid
Filet de mouton en profitrol, 66
Langues de mouton de différentes façons, ibid
Langues de mouton en papillotes, ibid
Langues de mouton à la broche, ibid
Langues de mouton en canelon, 67
Langues de mouton en surtout, 68
Langues de mouton à la poêle, 69
Langues de mouton à la Gaseogne ibid
Langues de mouton au gratin, ibid
Langues de mouton à la sainte Menehoult, 70
Langues de mouton à la cuisinière, 71
Hatelet de langues de mouton, ibid
Des pieds de mouton eomment les accommoder, ibid
Pieds de mouton à la sainte Menehoult, 72
Pieds de mouton à la ravigote, ibid
Pieds de mouton farcis, ibid
Pieds de mouton de différentes façons, 73

Pieds de mouton en surtout, 74
Pieds de mouton au gratin, ibid
Pieds de mouton aux concombres, 75
Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets, ib.
Pieds de mouton au basilic, ibid
Pieds de mouton à la sauce Robert, 76
Des rognons de mouton, comment les servir, ibid
De la queue de mouton, ibid
Queues de mouton de plusieurs façons, ibid
Queues de mouton au riz, 77
Queues de mouton à la prussienne, 78
Queues de mouton aux choux à la bourgeoise, 79

## CHAPITRE V.

DU VEAU, détail de ses parties, 80
De la tête de veau, comment l'accommoder, ibid
Tête de veau farcie à la bourgeoise, ibid
Tête de veau à la sainte Menehoult, 81
Les yeux de veau, comment les servir, 82
Langue de veau de différentes façons, ibid
Cervelle de veau en matelote, 83
Cervelle de veau au soleil, ibid
Oreilles de veau de plusieurs façons, ibid
Oreilles de veau aux pois, 84
Oreilles de veau au fromage, ibid
Oreilles de veau à la tartare, 85
Fressure de veau à la bourgeoise, ibid
Foie de veau de différentes façons, 86
Foie de veau à l'étuvée, ibid
Foie de veau à la bourgeoise, ibid
Foie de veau à l'italienne, 88
De la fraise de veau et des pieds, comment les accommoder, ibid
Fraise de veau de différentes façons, ibid
Beignets de fraise de veau, 89
Fraise de veau au gratin de fromage, ibid
Pieds de veau de plusieurs façons, 90
Pieds de veau à la Camargot, 91
Pieds de veau à la sainte Menehoult, ibid
Pieds de veau frits, 92
Usage des ris de veau, et comment les accommoder, ibid
Ris de veau à la plus verte, ibid
Ris de veau à la Lyonnaise, 93
Ris de veau aux fines herbes, ibid
Ris de veau en caisse, 94
Ris de veau en hatelet, ibid
Ris de veau frits, 95

Ris de veau en ragoûts, ibid
Du rognon de veau, 96
Longe de veau de plusieurs façons, ibid
Casi de veau à la crême, 97
Casi glacé, ibid
Casi à la daube, ibid
Casi à l'étonfiade; ibid
Poitrine de veau de différentes façons, 98
Poitrine de veau au roux, 99
Tendons de veau au vert pré, ibid
Poitrine de veau au basilic, 100
Poitrine farcie, ibid
Tendons de poitrine à l'allemande, 101
Poitrine à la braise, ibid
Poitrine an coulis de lentilles ou coulis de pois, 102
Côtelettes de veau grillées, ibid
Côtelettes de veau à la Lyonnaise, ibid
Côtelettes de veau au petit lard, 103
Côtelettes de veau marinées, ibid
Côtelettes en poirées, 104
Côtelettes en papillotes, ibid
Filets de veau tôt fait, ibid
Rouelle de veau à la couenne, 105
Rouelle de veau à la crême, ibid
Pain de veau, ibid
Paupiettes à la braise, 106
Bresolles, 107
Noix de veau en caisse, ibid
Noix de veau à la Chantilly, 108
Usage du cuisseau de veau, ibid
Coulis de veau et autres, ibid
Rouelle de veau entre deux plats, 110
Fricandeaux de veau à la bourgeoise., ibid
Noix de veau aux truffes à la bonne femme, 111
Gelée pour les malades, ibid
Epaule de veau, comment l'accommoder, 112
Epaule de veau à la bourgeoise, ibid
Du collet de veau ou carré, ibid
Carré de veau à la bourgeoise, ibid
Carré de veau à la broche aux fines herbes, 113
Côtelettes de veau à la poêle, ibid
Côtelettes de veau á la cuisinière, 114
Côtelettes de veau au verd pré, ibid
De la moëlle dite amourette, 115
Queues de veau de plusieurs façons, ibid
Queues de veau aux choux et petit lard, 116
Casserole, idid
Rissolles, 117
Hachis de toutes sortes de viandes, 118

## CHAPITRE VI.

DU COCHON et de son utilité, 118
De la tête de cochon, 119
Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon, ibid
De la fressure, panne, crêpine et boyaux, ibid
Des jambons, comment les accommoder, 120
De la poitrine, échinée et carré de cochon, 121
Côtelettes de port frais en ragoût, ibid
Comment faire le petit-salé de cochon, ibid
Comment faire le lard et saint-doux; 122
Boudin de cochon et de sanglier, 123
Boudin blanc à la bourgeoise, ibid
Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin, 124
Façon de faire toutes sortes de cervelas et saucisses, ibid
Andouilles de cochon, 125
Jambon en cincarat, 126
Du cochon de lait, ibid
Cochon de lait par quartier, au père Douillet, ibid
Cochon de lait en blanquette, 127
Cochon de lait en galentine, 128
Cochon de lait à la Lyonnaise, ibid
Cochon de lait en pâté froid, 129
Fromage de cochon, ibid

## CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU, 130
Issus d'agneau à la bourgeoise, ibid
Tête d'agneau de plusieurs façons, ibid
Quartier d'agneau, comment le servir, 131
Filet d'agneau en blanquette, 132
Filet d'agneau à la béchamel, ibid
Du quartier d'agneau de derrière, ibid
Usage des ris d'agneau, 133
Pieds d'agneau gratinés; ibid

## CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE en général, 133
Différentes façons de poulets, 134
Fricassée de poulets, ibid
Fricassée de poulets à la bourdois, 136
Poulets à la tartare, ibid

Poulets en caisses, 136
Poulets aux choux-fleurs, 137
Poulets à la poêle, ibid
Poulets au fromage, ibid
Poulets à l'estragon, 138
Poulets en matelote, 139
Poulets au cerfeuil, 140
Poulets au réveil, ibid
Poulets au verjus de grains, 141
Poulets à la giblote, ibid
Poulets aux petits pois, 142
Poulets en hatelet, ibid
Des poulets marinés, ibid
Poulets en pain, ibid
Poulets à la sainte Menehoult, ibid
Comment servir les poulets gras aux œufs et à la reine, 143
Poulets en entrées de broche de différentes façons, ibid
Poulets aux croûtons, 144
Usage du coq et de la poule, 145
Des dindons et des dindonneaux, ibid
Cuisses de dindons à la crême, 146
Dindons à la poêle, ibid
Dindons en galentine, ibid
Dindon en ballon, 147
Dindon roulé, ibid
Abattis de dindons en fricassée au blanc, au roux, ibid
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons, 148
Cuisse de dindons accompagnées, ibid
Dindons à l'escalope, 149
Ailerons de dindons aux petits oignons et fromage, 150
Ailerons en fricassée de poulets, ibid
Ailerons en fricandeau, ibid
Ailerons en matelote, 151
Ailerons à la purée verte, ibid
Ailerons à la purée de lentilles, 152
Ailerons aux petits oignons, ibid
Ailerons au vin de Champagne, ibid
Ailerons à la sainte Menehoult, ibid
Des pâtés de dindons, 153
Dindons en pain, ibid
Du pintardeau et de la pintarde, 154
De la poularde et du chapon, comment les servir, ibid
Poularde de plusieurs façons, 155
Poularde à la bourgeoise, ibid
Poularde entre deux plats, 156
Poularde à la persillade, ibid
Chipoulate de plusieurs façons, 156
Poularde aux oignons, 157
Poularde aux oignons d'un autre façon, ibid

Poularde masquée, 158
Poularde en matelote, ibid
Poularde à la cuisinière, 159
Poularde au court-bouillon, ibid
Poularde à la béchamel, ibid
Poularde à la Montmorenci, 160
Poularde marinée, ibid
Poularde à la Sainte-Menehoult, ibid
Poularde au blanc manger, ibid
Poularde au cannelon, 161
Poularde à la crême, ibid
Poularde en croustade, 162
Poularde accompagnée ibid
Poularde au sang, ibid
Poularde en filets, 163
De la poularde de Caux, et du coq vierge ibid
Du canard, caneton, oie et oison, ibid
Canard farci, 164
Canard en hochepot, ibid
Canard de plusieurs façons, 165
Canard aux navets, ibid
Canard au père Douillet, 166
Canard en globe, ibid
Canard à la Bruxelles, ibid
Canard en daube, ibid
Canard en chausson, 16id
Canard à la Béarnois bid
Canard à l'Italienne, ibid
Canard à la purée verte, ibid
Caneton aux pois, 168
Oie farcie à la broche, ibid
Oie à la moutarde, 169
Oie à la daube, 170
Des ailes et cuisses d'oie, comment les accommoder, ibid
Des poules d'eau, 171
Des pigeons cauchois, de volière et bisets, 172
Gros pigeons de plusieurs façons, ibid
Des pigeons de volière, 173
Pigeons à la bourgeoise, ibid
Compote de pigeons, 174
Des pigeons bisets, ibid
Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus, 175
Pigeons en matelote, ibid
Pigeons en raguût d'écrevisses, 176
Pigeons aux fines herbes, ibid
Pigeons en surprise, 177
Pigeons aux pois, ibid
Pigeons aux asperges en petits pois, 178

Pigeons au court-bouillon, ibid
Pigeons à la Sainte Menehoult, 179
Pigeons à la Mariane, ibid
Pigeons en fricandeau, 180
Pigeons en fricassée de poulets, ibid
Pigeons au Soleil, ibid
Pigeons en surtout, 181
Pigeons en timbale, ibid
Pigeons aux tortues ibid
Pigeons en tourte, ibid
Pigeons à la poêle, ibid
Pigeons en hatelet 182
Pigeons en crépine, ibid
Pigeons en beignets, 182
Pigeons à la dauphine, ibid

## CHAPITRE IX.

DU GIBIER en général, 183
Du gibier à poil, 184
Des faisans, comment les servir, ibid
Des canards sauvages, comment les servir, ibid
Des rouges sarcelles, allebrans, comment les accommoder, 185
Allouettes de plusieurs façons, ibid
Allouettes en salmis à la bourgeoise, 186
Allouettes en ragoût, ibid
Des ramiers et ramereaux, 187
Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix, ibid.
Comment accommoder les perdreaux et perdix, ibid.
Des vieilles perdrix, 188
Des Bécasses. bécassines et bécots, ibid.
Des cailles et cailleteaux, 189
Cailles au laurier, ibid.
Cailles aux choux, 190
Cailles en gratin, ibid.
Cailles en salpicon, ibid.
Des ortolans, guinards et gélinottes, 191
Des grives, ibid.
Des pluviers, ibid.
Des vanneaux, ibid.
Des rouges gorges, ibid.
Du gibier à poil, 192
Des levreaux, et lièvres, ibid.
Pâté de lièvre à la bourgeoise, ibid.
Lièvre en haricot, 193
Filets de lièvre en civet, 193
Levreaux au sang, ibid.
Filets de lièvre à la poivrade, ibid.

Des lapins et lapereaux, comment connoître les jeunes, ibid.
Des lapins et lapereaux de plusieurs façons, 195
Des lapins au coulis de lentilles, ibid.
Lapin en matelote, 196
Lapereaux en hachis, ibid.
Filets de lapereaux aux concombres, 197
Filets de lapereaux en salade, ibid.
Lapin aux petits pois, 198
Lapins en papillotes, ibid.
Lapereaux aux gites, ibid.
Lapereaux en caisse, ibid.
Lapereaux aux fines herbes, 199
Lapereaux en gratin, ibid.
Lapereaux en galentine, ibid.
Lapereaux en hatelet, 200
Lapereaux en Poupeton, ibid.
Lapereaux roulés en pistaches, ibid.
Lapereaux en tortue, ibid.
Lapereaux en bigarrure, 201
Lapin à la bourgeoise, ibid.
Boudin de lapin, 202
Du sanglier, 203
Hachis de toutes sortes de viandes cuites à la broche, ibid.

## CHAPITRE X.

DU POISSON de mer et d'eau douce, 204
En coquillage, ibid.
Du turbot et barbot, comment accommoder, ibid.
Turbot aux capres et autres façons, 205
Turbot et barbot en gras, ibid.
Turbot et barbot cuits en maigre, 206
Du saumon frais, comment l'accommoder, ibid.
Saumon en caisses, 207
De l'esturgon, comment l'accommoder, 208
Esturgeon en gras à la broche, ibid.
Esturgeon à la braise, ibid.
Esturgeon en matelote, ibid.
De l'alose, comment l'accommoder, 209
Du cabilland, comment l'accommoder, 210
Morue fraîche en Daupbin au ragoût de laîtances de carpes, et pointes d'asperges, ibid.
De la raie, comment l'accommoder, 211
Raie à la sainte Menehoult, ibid.
Raie marinée frite, 212
Raie à la sauce de son foie, ibid.
Raie au fromage, ibid.
De la merluche, comment l'accommoder, 213
De la morue salée, comment l'accommoder, ibid.

Morue à la maître d'd'hôtel, 214
Queue de morue farcie, ibid
Morue à la provençale, 215
Morue au beurre noir, 216
Morue à la sauce aux capres et anchois, ibid
Morue à la crême, ibid
Tourte de morue, ibid
Morue en stinkerque, 217
Morue marinée frite, ibid
Morue en beignets, ibid
De la limande, solle, carlet et plie, ibid
Solle, limande, carlet et plie entre deux plats, à la bourgeoise, 218
Des éperlans, comment les accommoder, 219
Du surmulet et maquereau, ibid
Du thon, comment l'accommoder, ibid
De la vive, comment l'accommoder, 220
Du rouget, comment l'accommoder, ibid
De la sardine et du hareng frais, 221
Harengs sorés à la Sainte-Menehoult, ibid
Des anchois et de leur utilité, ibid
Rôties d'anchois, 222
Des merlans, ibid
Le bar, comment l'accommoder, ibid
Le vaudreuil, ce que c'est, 223
De la tontine, ibid
De la luibne, ibid
Des écrevisses de mer, des homars et des crabes, 224
Des moules, ibid
Des huitres, 225
Huitres en hahis, ibid
De la macreuse, 226
Macreuse en haricot, ibid

## DU POISSON D'EAU DOUCE.

Du broche., 227
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce, ibid
Le brochet se sert aussi pour entrés de plusieurs façons, 228
De l'anguille, ibid
Anguille aux montans de laitue romaine, 229
Carpe en matelote. 230
De la truite saumonée et de la commune, 231
De la perche, ibid.
De la tanche, 232
De la lote ou barbote, ibid.
De la tortue, ibid.
De la lamproie, 233
Des écrevisses, ibid.
Du barbillon meûnier, goujon et la brême, 235

Etuvée de goujons, 235
Escargots de vignes en fricassée de poulets, ibid.
Grenouilles en fricassée de poulets, 236
Grenouilles frites, ibid.

## CHAPITRE XI.

DES LÉGUMES en général, 237
Des pois verds et des sees, 238
Petits pois à la demi-bourgeoise, 239
Usage des petits pois sees, ibid.
Des haricots verds, comment les confire et sécher, 240
Des haricots blancs, 241
Des féves de marais, 242
Coulis de lentilles, ibid.
Du riz, 243
Du genièvre, ibid.
Du gruau, 244
Du choux, ibid.
Choux à la bourgeoise, 245
Des choux-fleurs, ibid.
Choux-fleurs en pain, 246
Choux en surprise, 247
Des carottes et panais, que l'on comprend sous ce nom de raciues, 248
Racines en menus droits, ibid.
Racines à la crême, ibid.
Du persil et ciboule, 249
Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame, ibid.
De l'oignon, 250
Du poireau, 251
Du céleri, bid
Des radis et raves, ibid.
De la racine de persil, ibid.
Der navets, ibid.
Des laitues pommées et romaines de plusieurs façons, 252
De la chicorée blanche et de la verte, 253
De la chicorée blanche ordinaire. 254
Des cardes poirées, 255
Des cardons d'Espagne, ibid.
Des artichaux, ibid.
Artichaux à la barigoulie, 256
Artichaux aux verjus de grain, 257
Artichaux tournés, ibid
Asperges en petits pois, 258
Du potiron et citrouille, 259
Du houblon, ibid.
Des concombres, ibid.

Des salsifix et scorsonaires, 260
Des épinards, ibid.
Des melons, 261
Des topinambours, ibid.
Des betteraves, ibid.
Des cornichons, ibid.
Cornichons des bleds de turquie, 262
Des champignons, morilles et mousserons, ibid.
Des capres grosses et fines, 263
Des capucines et la chia, ibid.
Des truffes, ibid.
Truffes à la maréchale, 264
Des chervis, ibid.
Du thym, laurier, sariette et fenouil, ibid.
Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baûme, corne de cerf et pimprenelle, 265
De l'ail, rocambole et échalotes. ibid.

## CHAPITRE XII.

Des différentes manières d'accommoder les œufs, 265

## CHAPITRE XIII.

Du beurre, fromages, laitages et épiceries, 277
Des crêmes, 283
Des beignets, 290
Des rôties. 296

## CHAPITRE XIV.

De la pâtisserie. 299

## CHAPITRE XV.

Des ragoûts, 320
Différentes sauces bourgeoises. 330

## CHAPITRE XVI.

De l'office, 337
Des fruits, compotes, marmelades, confit. et ratafias. 340
Des sirops pour l'hiver, 368
Des conserves, 375
Des crêmes de dessert et fromages à la crême, 385

*Fin de la Table.*